H
2013
-2-

von Halder
N. 403

Johann Chriſtian Schedels
neues
und vollſtändiges

Waaren-Lexikon

worinnen alle und jede
im
deutſchen und fremden Handel gangbare Artikel,
ſowohl
rohe als verarbeitete

Produkten und Kunſtſachen

für

Kaufleute, Fabrikanten
und
Geſchäftsmänner

deutlich und beſtimmt beſchrieben ſind
und zwar
nicht allein in Rückſicht auf ihre Natur und Kunſtgeſchichte, ſondern auch nach ihrer Anwendung und Benutzung, ihren Verhältniſſen in Waage, Maaß, Verkaufsart, u. ſ. w.

EIGENTHUM DER STADT AUGSBURG

Zweiter Theil. M. bis Z.

Offenbach 1791.
bei Ulrich Weiß und Carl Ludwig Brede.

M.

Maay poſten, ſind ſeidene oſtindiſche Zeuge, welche die Holländer zuweilen nach Europa zu Verkauf bringen. Sie werden bei der Kompagnie nach Cavelingen von fünfzig Stücken gehandelt.

Maccabeo, ein vortrefflicher weiſſer franzöſiſcher Wein, der um Perpignan in Rouſſillon gezeugt wird. Er iſt zwar nicht von ſtarker Art, kommt aber doch den beſten ſpaniſchen Weinen an Güte und im Geſchmack gleich. Er kommt von einer ſpaniſchen Traube, die man um Salces mit beſtem Erfolge zieht. Die ausgeſuchten Sorten geben dem Tokayer nichts nach. Man handelt ihn auf der Stelle nach Charges, deren jede hundert und acht und zwanzig Pinten nach Pariſer Maaß hält. Er wird aus dem neuen Hafen zu Vendres verſchifft.

Maccaroni, eine Art dicker Nudeln, oder wie ſie die Italiener nennen, Paſta, die von Mehl, inſonderheit Reißmehl, oder feinem Weizenmehl mit Waſſer, und durch Hülfe dazu eingerichteter Maſchinen und Werkzeuge bereitet, und in verſchiedentliche Formen gebildet werden. Es giebt weiſſe und gelbe, dünne und dicke, länglicht geformte und kurze ꝛc. Die beſten erhalten wir noch immer aus Italien. Eine gute Art kömmt auch von Aix in Provence, Wien und Magdeburg. Die wohlfeilſten liefern Fürth, Nürnberg und Prag. Sie werden Pfundweiſe und auch nach Centner in Kiſten von fünfzig Pfund und darüber gehandelt. Maccaroni a canna, heißt man die Stengelförmigen; Tagliarini, die platten und viereckigten; Maccaroni a lumaga, die Schne-

Schneckenförmigen; Vermicelli, die wie kleine Regenwürmer gebildet ſind, u.ſ.w. Von allen dieſen Arten giebt es weiſſe und auch gelbe Sorten. Die letztern ſind mit Eyern und Saffran angemacht. Die Waare muß an trocknen Orten gehalten werden, weil ſie ſonſt leicht dumpfig wird.

Nachtheil, ſ. Heidniſch Wundkraut.

Macigna, ſ. Steine.

Macis, ſ. Muſcatblüt.

Mâconnois, ſ. Burgunderweine.

Mackronen, heißt man eine Art Confekt, ſo beſonders nach bittern Mandeln ſchmeckt, und von den Confektbeckern zubereitet wird. Sie verkaufen es Pfundweis.

Madenkraut, ſ. Seifenkraut.

Maderawein, ein ſtarker und angenehmer Wein, der auf der kanariſchen Inſel Madeira, welche der Krone Portugal gehört, gewonnen wird. Man erhält ihn von Stöcken, die der Infant von Portugal, Don Heinrich, aus Candia dahin verſetzen ließ. Die beſte Sorte wird Madeira Malmsey in England genannt. Es werden jährlich gegen dreyßigtauſend Pipen geſammelt. Von dieſen führt man zwölf bis dreyzehntauſend Pipen von der beſten Sorte meiſtens nach England aus, das Uebrige wird theils zu Brantwein für Braſilien, theils zu Eſſig verbraucht, auch theils auf der Inſel getrunken. Der Maderawein iſt in Pipen von zwey und fünfzig Almuden oder hundert und zehn engliſchen Gallons, und wird theils gerade von der Inſel, theils über Liſſabon, Oporto, Amſterdam und Hamburg zu Markte gebracht.

Madera, oder Madeira Mahogani, eine ſchöne Holzart, die man ſeit einigen Jahren häufig von der Inſel gleiches Namens nach England bringt, und da zu allerhand Tiſchlerarbeiten verbraucht. Indeſſen muß dieſe Gattung, die man vom Laurus Indica erhält, nicht mit dem eigentlichen Mahogani verwechſelt werden.

Maderpack, ſ. Murri.

Madrastücher, baumwollene oſtindiſche Schnupftücher, die die Dänen von Tranquebar bringen. Sie halten eine Elle und drey Sechzehntheil ins Gevierte.

Mähriſche Weine, ſind deutſche Weine von geringerer Art, die in der Provinz gleiches Namens gewonnen, aber nur wenig ausgeführt werden, daher wir ſie nur im Vorbeygehn berühren. Die beſten Sorten werden um Polleschowitz und Domanin, zur Stiftsherrſchaft Wellchrad gehörig, Rohatetz, Biſenz, ꝛc. gezeugt. Dieſe ſind ſo gut, als ein ordi-

nairer öſterreichiſcher Wein. Die übrigen ſind herbe und wäſſericht von Geſchmack, und wie man ſagt, auch nicht geſund. Es giebt rothe und weiſſe Sorten.

Mänſedarm, ſ. Gauchheil.

Mänſegift, ſ. Hüttenrauch.

Magalep, Mahalepfrüchte, oder Saamen, liefert uns ein Strauch, der auf trockenen, ſteinigten Hügeln am Gebirge in Oeſterreich, Frankreich u. ſ. w. angetroffen wird. Man nennt ihn auch Steinweizel, Parfumirkirſch, Steinkirſchſtrauch, ꝛc. Er wird vier bis ſechs Fuß hoch. Die jungen Zweige haben eine bräunliche, die ältern Stämme aber eine graulicht glatte Rinde. Die Blätter ſind herzförmig, und geben einen Geſchmack wie bittere Mandeln von ſich. Die Früchte werden im Julius reif, und ſind eyrunde, glänzendſchwarze, ſüßlich-bittere Kirſchen. Das zarte, leichte, ſplintloſe, angenehm riechende Holz, welches, beſonders in Frankreich, oft mit dem Lucienholze, ſo wie dieſes mit jenem verwechſelt wird, iſt anfangs weißlich von Farbe, wird aber nachher durchs Austrocknen immer röthlicher, und ſchickt ſich deswegen treflich zu ausgelegten Arbeiten, Meſſerheften, kleinen Käſtchen und andern Tiſchler- und Drechslerarbeiten. Es verdiente allerdings unſern Kunſttiſchlern beſſer bekannt zu werden. Auſſerdem wird es auch, weil es unter der Erde nicht ſo leicht als anderes Holz fault, in einigen Gegenden zu Weinpfälen angewandt. Die Kerne der Frucht führen bei der Handlung den Namen Magalep- oder Mahalepſaamen; ſie ſind von ſehr angenehmen Geruch, und werden für ſich allein, oder zugleich mit dem davon abgezogenen Waſſer zur Verfertigung der wohlriechenden Seife und andern parfumirten Sachen gebraucht. Dieſe Kerne müſſen aber noch friſch, dabey fein dick u. großkörnicht, auch von der äuſſern Schaale gereiniget ſeyn.

Magdalenenblume, welſcher Spik, Nardus celtica, beſtehet aus langen ſchuppigen und mit vielen Faſern umgebenen kleinen Wurzeln, ſammt den obern gelblichten Blättern, die einen bittern, ſcharfen und gewürzten Geſchmack, auch ſtarken Geruch geben. Man bringt den Artikel in kleinen Bündchen aus Italien, Tirol, Steyermark ꝛc., wo das Gewächſe in gebirgigen Gegenden in Menge angetroffen wird. Man braucht es in der Medizin, und nimmt es beſonders unter den Theriak. Die Wurzeln ſehen gelb aus, ſind faſericht und knoticht. Sie müſſen recht

 friſch,

friſch, und mit kleinen grün⸗gelblichen Schuppen umgeben ſeyn.

Magdeſuß, ſ. Geißwedel.

Magenklee, ſ. Dreyblatt.

Magenwurzel, ſ. Aaronwurzel.

Magiſterium, Magiſteria, dieſen Beynamen geben die Scheidekünſtler und Apotheker allerhand Pulvern, die durch Auflöſung und Niederſchlag zubereitet worden ſind. So auch verſchiedenen Harzen und harzigen Extrakten. Die bekannteſten darunter ſind: Magiſterium Coralliorum, Cornu cervi, Ungulæ Alcis, Jovis, lapidum cancrorum, Marcaſitæ, Matris perlarum, Sulphuris, Tartari, und dgl. Die Materialhändler führen auch noch beſonders Magiſterium Jalappæ und Scammonei. Dieſe beyden Artikel ziehen ſie aus Amſterdam.

Magneſia, franz. Magneſie oder Manganeſe, ein mineraliſcher Artikel, von welchem unterſchiedliche Sorten zum Handel kommen. Die braune oder ſchwarze iſt der eigentliche Braunſtein, ein Erz, das dem Magnetſteine ziemlich gleicht. Ehmals zog man dieſes aus Pirmont: jetzt aber liefern es die ſächſiſchen, ungariſchen und böhmiſchen Bergwerke in Menge. Der vornehmſte Gebrauch iſt in Glashütten, und die Waare wird Centnerweiſe verkauft. Rothe Magneſia, heißt man den Eiſenſaffran, der in Apotheken gebräuchlich iſt. Weiſſe Magneſia, Magneſia alba, iſt eine Salzerde, die aus dem bittern Purgirſalze, der Mutterlauge der Salpeterſieder ꝛc. bereitet wird. Die erſtere muß, wenn ſie ächt iſt, ſich in allen Säuren, und hauptſächlich in der Vitriolſäure vollkommen auflöſen, ohne einen Satz zurückzulaſſen. Die andere Art, welche die Salpeterſieder liefern, taugt nicht zum mediziniſchen Gebrauch, weil ſie gröſtentheils nur Gipstheile enthält. Die aus dem Bitterſalze führt gelinde ab, und wird als ein die Schärfe linderndes Mittel gebraucht. Man erhält dieſe Sorte aus England und Böhmen von vorzüglicher Güte, und auch in Menge. Magneſie opaline, heißt man in Frankreich das, was wir bey uns Spiesglasleber nennen, ein bekanntes Brechmittel.

Magnet, l. Magnes, ein Eiſenſtein von beſondrer Art, der faſt überall, wo es Bergwerke giebt, gegraben wird. Er iſt verſchieden nach den Gegenden, wo man ihn findet. Z. E. der afrikaniſche iſt ſchwarz, der oſtindiſche leberfarben, der aus Arabien röthlich, der deutſche, ſo wie der ſchwediſche, eiſenfarben, u. ſ. w. Eben ſo iſt er auch in der Kraft unterſchieden;

denn eine Art zieht das Eiſen, und wendet ſich zugleich nach Norden; eine andere, wie z. E. die bey St. Georgenberg, wendet ſich zwar auch gegen Norden, zieht aber kein Eiſen an; noch eine andere zieht nur einen andern Magnet, und endlich findet man wohl gar welche, die das Eiſen von ſich ſtößt, und deswegen Bläſer, Theamedes, genannt wird. Die Güte des Magnets beſtehet übrigens nicht in der Größe, ſondern in ſeiner mehr oder minder anziehenden Kraft. Es giebt Magnete, die wohl fünfzig bis ſiebenzig Mal ſo ſchwer Eiſen ziehen. Die künſtlichen Magnete haben wir dem Hn. Canton, einem Engländer, zu verdanken, der die Handgriffe dazu im Jahr 1751 bekannt gemacht hat. Unbeſchreiblich iſt der Nutzen, welchen die Schiffahrt, Erdbeſchreibung, Handlung und tauſend hiermit verwandte Künſte und Wiſſenſchaften aus der einzigen Beobachtung, daß der Magnet ſich nach Norden wende, gezogen haben. Durch dieſes Mittel, nämlich durch Hülfe der mit dem Magnet beſtrichenen eiſernen Compaßnadeln, konnten allein Fahrten über das weite Meer angeſtellt, und ſo viele neue Länder und Gegenden entdeckt werden. Heutzutage fährt kein Schiff mehr ohne Compaß, und ohne dieſen Leiter mag ſchwerlich auch der kühnſte Seemann eine Reiſe unternehmen. Dieſe Werkzeuge ſind gemeiniglich von Holz gemacht, entweder rund oder viereckigt, und halten 6 bis 7 Zoll im Durchmeſſer. Der Boden iſt mehrentheils los, damit man ihn hinwegnehmen kann, ohne das Glas, welches ſtatt des Deckels dient, zu berühren. Sowohl der Boden als auch der Deckel ſollen wohl zuſammengefügt ſeyn, daß keine dicke Luft hineinkomme, u. d. Die beſten und vorzüglichſten Werkzeuge dieſer Art liefert England. Auch zu Nürnberg und Augsburg macht man ihrer von allerley Form und Größe. Auſſer dem Nutzen, den der Magnet bey der Schiffahrt leiſtet, wird er in der Medizin zu den magnetiſchen Pflaſtern angewandt, und große oder vorzügliche Kraft habende Stücke kommen in die Naturalien-Sammlungen, und werden theuer bezahlt. Die Handlung erhält unter andern Magnet aus Spanien, wie auch von Lampeduſe, von Porto-Ferrajo, der Inſel Elba, u. ſ. w.

Magnettes, flächſene Leinen, die in Holland und den öſterreichiſchen Niederlanden gewebt werden. Man bringt ſie theils rollartig, theils platt gelegt zum Handel.

Magſaamen, Mohn, Mohnſaamen, Oelſaamen, Oelmagen, Semen papaveris, beſtehet aus kleinen, insgemein weiſſen, ſonſt aber auch fleiſchfärbigen, oder ſchwarzen, aſchgrauen, rothbraunen oder weißgelblichen Saamen, eigentlich aus den Fruchtbehältniſſen des zahmen Garten- und Feldmohns, die man Mohnköpfe nennt, wovon aber der weiſſe oder graue die gebräuchlichſten ſind. Man findet den zahmen Mohn, als eine wuchernde, allgemein bekannte Pflanze mit einem bittern unangenehmen Milchſafte, in vielen Gegenden von Deutſchland, in Kohl- und Küchengärten, Feldern und fetten Ländereyen abwechſelnd. Der großköpfige hohe Mohn, mit großen ganz weiſſen Blumen und weiſſen Saamen, wird für den beſten gehalten. Von dieſer Art findet man eine große purpurrothe, auch mit dunklern Blumen, und einem bald weiſſen, oder etwas fleiſchfarbenen, bald rothbraunen, blaugrauen oder aſchgrauen Saamen. Die letztere Abänderung, welche man eigentlich Feldmohn oder Gartenmohn deswegen nennet, weil er ſowohl in Feldern gebauet wird, als auch bald reifet, ausläuft und wild gefunden wird, iſt an Eigenſchaften und im Gebrauch dem weiſſen gleich; wie man ihn denn in einigen Gegenden ohne den vorigen allein anbauet und zu nutzen ſuchet. Die Pflanze wird faſt in allen Theilen der Welt häufig angezogen. Man braucht davon die Blumen, die reifen und auch die unreifen Köpfe, den Saamen, das daraus gepreßte Oehl und das Opium in der Arzney, ſo wie den Saamen und das Oehl für ſich in den Speiſen und am Salat. Da der Mohnſaamen einen angenehm ſüßen Geſchmack hat, dabey fett, öhlig und nahrhaft iſt, ſo bedient ſich das Landvolk vieler Gegenden dieſes Artikels ſowohl roh, als auch in Suppen, Kuchen und allerhand Backwerk ſehr häufig. Wie denn ſogar das kleyartige fette Ueberbleibſel des Mohnes, welches nach dem Auspreſſen des Oehls und der Milch erhalten wird, zur Speiſe dient. Auch der bloße Saame wird hier und dort auf dem Lande zu ſechs Loth im Gewicht fünf bis ſechs Tage hintereinander bey heftigem Huſten, Bruſtbeſchwerden und dgl. zur Linderung gebraucht. Den meiſten Magſaamen liefert bey uns in Deutſchland Erfurt in Thüringen. Er wird hier Malterweiſe gehandelt. Der Malter gilt gewönlich 40 Tr. m. o. w.

Mahis oder Mais, bled de Turquie, auch bled d'Eſpagne, in den franzöſiſchen und italieniſchen Handelsplätzen das türkiſche Korn. Man hat davon weiſſe und auch gelbe Gattung. Es wird in Italien, Frankreich und den angrenzenden Ländern häufig gebauet, und ſtark ausgeführt. Noch reichlicher wächſt dieſe Getraideart in Amerika. Man will da bemerkt haben, daß ſie unter allen übrigen den meiſten Vortheil abwirft. Ueberdem nimmt ſie mit einem magern, leichten und ſandigen Boden vorlieb, und der Saame kann den Froſt gut vertragen. Er trägt 250 bis 300fältige Frucht. Die Blätter von dieſem Gewächſe ſind für das Vieh ein gutes Futter, und ſchon in dieſer Rückſicht iſt der Mais für ein Land wie Amerika, wo die Waiden eben nicht gemein ſind, von großem Nutzen. Man ziehet dieſen Artikel von Venedig, Ancona, aus dem Neapolitaniſchen und aus Amerika.

Mahangots, heißt man eine Art floretſeidener Strümpfe, die aus England, Frankreich und Italien häufig zum Handel kommen.

Mahoni oder eigentlicher Mahogani, Mahagoniholz, ein vortreflich rothbraunes ausländiſches Holz, das jetzt zu allerhand feinen Möbeln und koſtbarem Hausrathe gar ſehr geſucht iſt. Die Bäume, welche uns dieſen Artikel liefern, wachſen in großer Menge auf den Inſeln Cuba, Jamaika und St. Domingo. Man trift ſie, wiewohl ſchon nicht ſo häufig, auch auf den lucayiſchen Inſeln, und beſonders auf Bahama, an. Aber das beſte Mahogani in ſchönen breiten Brettern und recht anſehnlichen Stücken kömmt aus den nördlichen Gegenden von Jamaika, wie auch von Cuba und Eſpannola. Hier findet man Stämme, die ſo groß ausfallen, daß man Flanken oder Dielen von ſechs Schuh in der Breite daraus ſchneiden kann. Die Stämme auf den Bahamainſeln werden nicht ſo hoch, und halten ſelten über vier Schuh im Durchmeſſer. Providence - Mahoganiholz gilt nur ungefähr den fünften Theil ſo viel, als die zuerſt genannten Sorten. Das Gewächſe iſt von den neuern Naturkundigen Swietenia genannt worden, aber es könnte gar füglich unter dem Geſchlecht von Cedrela ſeinen Platz finden, von welchem es nur wenig abweicht. Das Mahoganiholz verdient übrigens mit Recht, daß man es andern Arten zu den meiſten Arbeiten vorzieht. Es hält in jeder Witterung und Lage, in Hitze oder Kälte,

te, vollkommen gut aus. Seine Farbe gefällt dem Auge. In der Feſtigkeit und Härte giebt es keinem unter den bekannten Hölzern etwas nach, und nimmt die ſchönſte Politur an. In dieſer letztern Abſicht hat man keine beſchwerliche Handgriffe nöthig, wie bey andern Holzarten. Man fährt mit Nuß- oder Leinöhl darüber hin, wovon es die ſchönſte Farbe und einen herrlichen Glanz annimmt, die nimmer vergehen. Auſſerdem fleckt auch dieſes Holz gar nicht, wenn etwa Fett, Wein oder dergleichen Dinge daraufgegoſſen werden. Je älter es wird, je feſter und dauerhafter iſt es, ſo daß auch gute ſtählerne Werkzeuge ihm kaum etwas anhaben können. Indeſſen gilt das freylich nur von der beſten Gattung. Man bringt überhaupt davon zweyerley Sorten zur Handlung. Die eine iſt weich, die andere aber ungemein hart. Dieſe letztere gilt um ein Drittel höher im Preis. Der Quadratfuß von beyden wird in Holland zu 7 bis 9 Stübern gehandelt. Der größte Verbrauch von dieſem Holze iſt in England; aber auch nach Frankreich, Rußland und verſchiedenen Gegenden von Deutſchland, inſonderheit Bremen, Hamburg und Lübeck, nach Holland u. ſ. w. werden ganze Schiffsladungen geliefert.

Mahons, in Frankreich die erſte und feinſte Sorte der Tücher aus Languedok. Sie werden auch noch in Mahons premiers, und Mahons ſéconds unterſchieden. Der größte Abſatz dieſer Waare iſt über Marſeille und Cette nach der Levante, nach Italien, und nach Oſt- und Weſtindien.

Mahouts, wollene Tücher, die zuerſt in England verfertiget worden, jetzt aber auch hier und dort in Frankreich, beſonders in dem Delphinate und in Languedok gewebt werden. Sie gehen vorzüglich nach den Ländern in der Levante.

Maickens, Maickens-Wrack, und Maickens-Wrack-Wrack, ſ. Hering.

Maillorque, ſ. Käſe.

Mailly, ſ. Champagnerwein.

Majoran, Mairan, Majorana, Amaracus, Sampſuchus, ein bekanntes Kraut, von welchem inſonderheit dreyerley Sorten gezogen werden, nämlich der gemeine Majoran, der ſchmalblätterichte beſtändige Majoran, und der mit runden Blättern, ſo ebenfalls beſtändiger Art iſt. Der Majoran wird zwar in unſern Gegenden in Menge gezeugt, doch muß der Saame aus Frankreich und Italien verſchrieben werden. Das Kraut wird nicht nur in der Küche, an allerhand Fiſch- und Fleiſchſpeiſen, ſondern auch in Apotheken gebraucht. Die Blätter

ter und auch der Saame davon finden ihrer erwärmenden und stärkenden Eigenſchaft wegen öftere Anwendung.

Majorca, in Neapel und Sicilien, die feinſte Gattung des Weizen, die auch Roccella, und zu Genua Ricella genannt wird.

Majorkſch oder Mallorkiſches Oehl, ein ſpaniſches ordinaires Baumöhl, von der Inſel deſſelben Namens, das über Barzellona in Pipen von zwanzig bis ein und zwanzig Quartanes ausgeführt wird. Das meiſte hiervon geht nach Holland.

Mairain, ſ. Merrain.

Maiten, einer der ſchönſten Bäume im ſpaniſchen Amerika. Sein Holz iſt hart, dicht, von Farbe roth mit gelb vermiſcht, und zu ſchönen Tiſchlerarbeiten tauglich. Die Schiffszimmerleute nehmen es gerne zu Krummhölzern.

Makowica, ſ. Salz.

Maktrele oder Mackrele, lat. Scomber, ein Seefiſch, der in verſchiedenen Gegenden von Europa, wie auch in Amerika in großer Menge angetroffen wird. Er hat einen runden Kopf, große goldgelbe Augen, einen ziemlich großen Rachen, aber verhältnißmäßig kleine Zähne. Sein Leib iſt rund, ohne Schuppen, der Rücken mit einer ſchönen blauen, der Bauch aber mit einer ſilberfarbenen Haut überzogen. Seine Länge beträgt insgemein einen Schuh, seine Dicke ein paar Zoll, auch wohl noch etwas darüber. Das Fleiſch iſt dicht, und von gutem Geſchmack, weswegen der Fiſch nicht nur häufig friſch verſpeiſet, ſondern auch eingeſalzen, und ſo weit und breit verführt wird. Man findet die Art an verſchiedenen Orten im Weltmeere, aber fängt ſie beſonders an den Küſten von Frankreich, England und Holland, im Kanal, wo die Mackrelen im April aus dem atlantiſchen Meere in Haufen hineingehen. Sie rükken bis in den Auguſt in die Weſtſee fort, und mit Ende Junii trift man ſchon keine mehr an der Küſte von Bretagne an, ſondern der Fang geſchieht dann an den Küſten der Picardie und Normandie. Die Fiſcherey geſchiehet mit Angeln und Nezzen; doch iſt dieſe hier am gebräuchlichſten, und giebt das meiſte aus. Am ſtärkſten haben ſich hierauf die Einwohner von Dieppe gelegt. Man theilt hier die Fiſcherey in den friſchen Fang, und in den, wo die Fiſche eingeſalzen und in Tonnen geſchlagen werden, ein. Die letztere treibt man am Eingange in den Kanal, und an den irländiſchen Küſten.

ſten. Dieppe ſchickt hier auf ein halbhundert von ſeinen größern Fiſcherfahrzeugen ab. Dieſe verrichten gewöhnlich drey Fahrten. Sie gehen um Quaſimodo weg, und kehren das letztemal in der Mitte des Julii nach Hauſe zurück. Die mitgebrachten Fiſche werden an eigene Kommiſſionaire verhandelt, die die Waare in halbe Fäſſer packen laſſen, und hernach weiter verſenden. Der Fang der friſchen Mackrelen wird an der Küſte in der Nähe getrieben. Die Dieppen gebrauchen dazu nur zwölf bis fünfzehn Fahrzeuge. Er dauert vom May bis in die Mitte des Julii. Unter den andern franzöſiſchen Häfen, die ſich mit dieſem Zweige abgeben, ſind Boulogne und Fecamp die thätigſten. Durch eine landesherrliche Verordnung vom J. 1680 iſt vorgeſchrieben worden, was bey dem Einſalzen und Packen dieſer Waare beobachtet werden ſoll. Man ſchlägt die Fiſche in Fäſſer von dreyhundert Stück. Zu Dieppe macht man die Gebinde auch wohl von dreyhundert und fünfzig, wenn die Fiſche etwas kleiner ausfallen. Friſche Mackrelen verkauft man Hundertweiſe. Das Hundert hält jedoch nicht überall gleich. Zu Roscoff in Bretagne iſt es von hundert und vier, zu Dieppe und Havre de Grace aber von hundert und zwey und dreyßig Fiſchen. Zwölf Fäſſer geſalzener Mackrelen rechnet man bey Befrachtung auf die Laſt. Noch wichtiger, als die franzöſiſche, iſt die Mackrelenfiſcherey der Nordamerikaner; Neuſchottland und Neuengland, beſonders Connecticut, Rhode-Island und Neu-Hampshire ſchicken jährlich viele tauſend Tonnen geſalzener Mackrelen nach den ſpaniſchen und portugieſiſchen Kolonien, nach England, Italien u.ſ.w. In Oſtindien, wo beſonders zu Achem, im bengaliſchen Meerbuſen und da herum dieſe Fiſche ſehr gemein ſind, werden ſie Bonites genannt. Brack-Mackrelen heißt man die, welche noch nicht in Fäſſer geſchlagen, ſondern blos im Schiff eingeſalzen ſind. Bey Einlegen dieſer Fiſche verfährt man ohngefähr ſo: Wenn ſie gehörig geſalzen worden ſind, legt man ſie in dichten Schichten oder Lagen in die Tonnen, und giebt Acht, daß ſie ſo feſt, als nur immer möglich iſt, zuſammengedrängt werden. Dieß geſchieht am beſten vermittelſt eines zwey Zoll dicken Bodenholzes, das man auflegt, und von einem ſtarken Manne, der ins Faß ſteigt, mit den Füßen niedertreten läßt.

Wenn

Wenn dieß geſchehen, und die Tonne völlig angefüllt iſt, läßt man ſie feſt zuſchlagen, und hebt ſie auf. Von Zeit zu Zeit muß nachgeſehen werden, ob das Gebinde nicht etwa leckt, denn wenn die Sauce verloren geht, pflegt der Fiſch gelb von Farbe und unverkäuflich zu werden.

Malabathrum, ſ. Indianiſches Blatt.

Malachit, ein grüner, dichter, undurchſichtiger Edelſtein, der in Kupferbergwerken bricht.

Malacoſtrea, ſ. Muſcheln.

Malaga, ein vortreflicher, ſtarker und feuriger ſpaniſcher Wein, der um die Stadt gleiches Namens in Granada gezeugt wird. Die eine Art davon, welche um Manilva wächſt, iſt roth, die andere weiß. Jene iſt zwar nicht vorzüglicher, aber ſeltener, als dieſe. Unter den weiſſen Sorten wird der Pedro Ximenes aus der Gegend von Guadalcazar für den beſten gehalten. Der Malaga wird häufig nach Holland, England, Hamburg und ganz Norden verführt. Der, ſo nach Deutſchland geht, wird erſt ausgeführt, wenn er einige Jahr alt geworden iſt. Dann hat er ſeine Probe ausgehalten, und kann fünfzig, auch wohl hundert Jahre unverändert liegen. Nach England ſucht man den jüngern Bergwein, aus den höhern Gegenden, der angenehmer von Geſchmack und lichtweiſſer von Farbe zu ſeyn pflegt, als der aus den niedrigern Weinbergen. Er kommt alle in Botten von dreyßig Arroben, die 12 Anker oder 400 berliner Quart, oder ſieben und fünfzig bis acht und fünfzig amſterdamer Velten meſſen, zum Handel.

Malaguetta, ſ. Cardamome.

Malda Eladja, oder Elatja, oſtindiſche baumwollene Gewebe, die von der däniſchen aſiatiſchen Geſellſchaft zu Verkauf gebracht werden. Sie ſind dreyzehn bis vierzehn kopenhagner Ellen lang, und eine Elle und fünf Sechzehntheil bis eine Elle und ſieben Sechzehntheil breit.

Malergold, Muſivgold, aurum muſivum, aurum moſaicum, hat im Grunde nichts als den Namen mit dem Golde gemein; denn es wird aus Zinn, Wißmut und Schwefel durch die Sublimation zubereitet. Die Maler verbrauchen es. Eine beſſere Sorte iſt das engliſche Muſivgold, welches aus Zinn, Schwefelblumen, Salmiak und Queckſilber kunſtmäßig verfertiget wird.

Malermetall, Muſchelgold, aurum in muſculis, wird von den abgefallenen Stücken des unächten Blattgoldes gemacht, und in kleinen

nen Muſchelſchaalen zu Verkauf gebracht. Der Verbrauch iſt zum Malen, Schreiben, und dergl.

Malerſilber, argentum muſicum, oder moſaicum, wird aus Zinn, Wißmut und Queckſilber zubereitet, und zu dem nämlichen Gebrauch, wie die vorſtehenden Sorten, angewandt.

Malja, ſ. Juchten.

Mallemolles, oder Malmoles, oſtindiſche Neſſeltücher, die die Franzoſen, Engländer, Dänen und Holländer aus Oſtindien, beſonders aus Bengalen und von der koromandelſchen Küſte holen. Die franzöſiſchen Sorten ſind ſechzehn Stab lang, und drey Viertel, auch wohl fünfzehn Sechszehntheil breit. Mallemolles Tarnatanes, eine andere Gattung dieſer Gewebe, ſind zwar von gleicher Länge, aber einen vollen Stab breit. Noch ſind die ſogenannten Mametiatis, Hamedis, Doulebſais und Abrohanis lauter Arten dieſer Waare, die die Franzoſen liefern.

Die Dänen bringen zum Handel: Mallemolls Behar, welche eine Elle und ſieben Sechzehntheil breit, und fünf und zwanzig Ellen lang ſind: feine Mallemolls Jaconat, ſuperfeine ditto, Mallemolls Dacca, Mallemolls Santos, Mallemolls Coſſejura, dergleichen ſuperfeine Sorte, Mallemolls Ballezore, und dergl.

Die, welche wir von der holländiſchen oſtindiſchen Kompagnie erhalten, beſtehen in folgenden Gattungen: Ordinaire Mallemolles Santipour, zwey und einen Viertel Cobidos breit, und vierzig lang; hiervon gilt das Stück ſiebzehn bis achtzehn Gulden Bankg. Dergleichen, ſo zwey Cobidos breit, und ſo lang wie die vorſtehenden, fünfzehn und einen halben, bis ſechzehn G. M. Sawaspour, zwey und einen Viertel C. breit, und vierzig lang, fünfzehn bis fünfzehn und einen halben G. Feine Mallemolles Santipour mit goldenen Leiſtenbändern, drey Cobidos breit, und vierzig lang, zwey bis drey und zwanzig Gulden. Dergleichen zwey und einen Viertel C. breit, und ſo lang wie die vorſtehende Sorte, ein und zwanzig bis drey und zwanzig und einen halben G. Dergleichen zwey C. breit, und von Länge wie jene, vier und zwanzig G. Mallemolles Jaconat, mit goldenen Leiſtenbändern, zwey Cobidos breit, und vierzig lang, zwey und dreyßig, bis fünf und dreyßig G. Superfeine Jaconats, mit goldenen Leiſtenbändern, zwey Cobidos breit, und vierzig lang, zwey bis drey und vierzig

Gul-

Gulden. Dergleichen zwey und einen Viertel Cobidos breit, fünf und vierzig und einen halben G. mehr oder weniger.

Malone, eine Zeugart, die in Oſtindien aus dem Plantanbaume verfertiget, und auf der Inſel Magindano und anderwärts zu Frauenkleidern und Hüllen gebraucht wird. Die Stücke halten drey engliſche Yards in die Länge, und einen in die Breite.

Malouinos, in Spanien die Bretonnes oder Bretagnesleinen.

Maltha, ſ. Judenharz.

Maltheſer Schwamm, fungus melitenſis, Cynomorium purpureum, Cynomorium coccineum, eine beſondere Art Wurzelſauger auf Jamaika, in Spanien, Sicilien, Maltha und der Barbarey, welcher an den Wurzeln der Myrten- und Maſtixbäume, auch des Meermeldenſtrauchs in den Wintermonaten gefunden, und davon geſammelt wird. Die Subſtanz der Pflanze iſt roth von Farbe, dabey herben Geſchmacks, ſtärkend und zuſammenziehend. Sie wird im Pulver und im Aufguß in der Medizin gebraucht.

Maltheſer Siegelerde, ſ. Siegelerde.

Malva, ſ. Pappeln.

Malvaſier, vinum malvaticum, ein edler, ſüßer und lieblicher Wein, der ſeinen Namen von Napoli di Malvaſia, einer Stadt in Griechenland, bekommen hat, wo er ehemals in Menge und von vorzüglicher Güte gewonnen wurde. Jetzt liefern ihn verſchiedene Inſeln im Archipelagus, wie auch Sicilien, die Provence und Sardinien. Es giebt darunter ſowohl weiſſe als rothe Sorten. Unter den ſardiniſchen Malvaſieren iſt der Malvaſia oder Malvagia di Sorſo einer der angenehmſten und vorzüglichſten. Die von Cagliari, Boſa und Algheri haben mehr Geiſt und Feuer, aber keinen ſo feinen und lieblichen Geſchmack, als die erſtere Sorte. In Sicilien liefert beſonders die Gegend um Meſſina und Siracuſa herrliche weiſſe und rothe Malvaſierweine. Dieſe ſind in Fäſſern von zwölf Salme. Die Salma enthält hundert und ſechs und zwanzig Cartoccj, der Cartoccio aber wiegt vier und zwanzig Unzen. Die Ausländer verſehen ſich mit dieſen Weinen von Meſſina, Livorno und Raguſa, oder von Trieſt. Livorno handelt dieſe Waare nach Barili von zwanzig Fiaschi, der Fiasco von ſieben Pfund florentiner Gewichts. Trieſt liefert ſie entweder in Kiſten von fünfzig Flaſchen, oder in Fäſſern von mehr oder weniger Eymern. Auch Spa-

nien ſchickt ſchöne Sorten Malvaſier zum Handel. Z.E. aus Catalonien, von der canariſchen Inſel Teneriffa, u.ſ.w. Der Malvaſier wird auch nachgekünſtelt, aber er kömt dem natürlichen nicht gleich, und hält ſich auch nicht.

Malvaſirkraut, ſ. Leberkraut.

Malus Adami, ſ. Cedri.

Malus armeniaca, ſ. Aprikoſen.

Malus aurantia, ſ. Pommeranzen.

Malus Citria, ſ. Citronen.

Malus Cydonia, ſ. Quitten.

Malus Perſica, ſ. Pferſich.

Malus Punica, ſ. Granatäpfel.

Malz, wird bekanntlich aus Gerſten oder Weizen zubereitet. Beydes wird erſtlich eingeweicht, hernach zum Auswachſen und Keimen auf den Boden geſchüttet, hierauf auf die Darre gebracht, und getrocknet. Jenes nun wird zum braunen Biere, dieſes aber zum weiſſen verbraucht. An einigen Orten hat man die Gewohnheit, das Malz an der Luft zu trocknen, welches hernach Luftmalz genannt wird. Das meiſte von dieſem Artikel liefern England, Danzig, Königsberg, Stralſund, Greifswalde und einige andere. Von engliſchem kurzen und auch langen Malze zieht Hamburg eine beträchtliche Menge zu ſeinem Bedürfniß. Man handelt es da nach Laſt von ſechzig Faß. Das königsberger Malz iſt ſeiner Güte wegen weit und breit berühmt. Stralſund verſchifft jährlich viele tauſend Laſt nach Schweden, Bremen, Lübeck u. a. Das Malzmachen macht in dieſer Stadt ein ſehr altes und beträchtliches Gewerbe aus. Auch aus Danzig wird ſehr viel Malz verſchifft. Dieß wird hier nach großer Laſt von neunzig Scheffeln gehandelt. In England kauft man die Waare nach Seam, die acht Bushels oder Scheffel halten. Uebrigens ſoll das gute Malz ſchön rein, wohl trocken, und von ſtarkem, aber dabey angenehmen Geruch ſeyn. Das gedörrte Malz muß fein im Trocknen liegen, weil es ſonſt gar leicht einen übeln Geſchmack annimmt.

Malzgarn, oder Moldgarn, ein grobes Garn, das in der Grafſchaft Ravensberg in Weſtphalen geſponnen, und ſehr häufig ausgeführt wird. Ein Molt wird zu zwölf Stück gerechnet. Das 3 bis 4 Centnergarn, das will ſagen, wovon dreyhundert Molt 3 bis 4 Centner wiegen, wird zur feinſten, und das, ſo über 4 bis auf 6 1/2 Centner wiegt, zur mittlern Sorte gerechnet. Die letz-

tere koſtet an Ort und Stelle acht bis neun und ſechzig Thaler; die andere einige Thaler mehr, für hundert Molt. Der größte Theil von dieſer Waare geht in fremde Länder, beſonders in das Bergiſche, nach Elberfeld und Holland. Man zieht dieſes Garn von Minden an der Weſer, u. ſ. w.

Mambu, ſ. Bambu.

Mametiatis, ſ. Mallemolles.

Mamotbani, weiſſe baumwollene oſtindiſche Neſſeltücher mit Streifen, die die Franzoſen aus Bengalen holen. Sie liegen drey Viertel bis fünf Sechstel eines franzöſiſchen Stabs breit, und achte lang.

Mamoudis, oder Mamodies, eine Art Kammertuchs, die aus dem Morgenlande zum Handel gebracht wird. Man erhält ſie beſonders über Smyrna von Mecka. Das Gewebe iſt in Stücken von 20 bis 22 Pariſer Ellen. Auch giebt man dieſen Namen einer gewiſſen Gattung gedruckter Kattune und gemalter Zitze, welche von Surat aus Oſtindien zum Handel kommen. Die däniſche aſiatiſche Geſellſchaft liefert welche, die 21 bis 22 kopenhagner Ellen lang, und 1 Elle und 3 Achtel bis 5 Sechzehntheil breit; eine feinere Sorte von gleicher Breite und Länge; wie auch 5 Viertel bis eine Elle und 3 Achtel breit, in Stücken von 20 und einer halben, bis 21 und einer halben Elle. Ferner, 6 Viertel breite, ſechs bis ſieben und zwanzig Ellen lang, und feine Mamodies, 5 Viertel breit, und 20 Ellen lang.

Mancheſter, franz. Velours de coton, engliſch Velveret, ein ſammetartiger Zeug, der aber aus Baumwolle gewebt wird. Zur Grundkette, zum Einſchlag und zur Pole wird gezwirntes Baumwollengarn erfodert. Nur bey den geringern Sorten wird des Preiſes wegen zur Kette Leinengarn genommen. Die Fäden des Einſchuſſes ſind bey dieſer Zeugart jederzeit die feinſten, damit ſie beym Weben das Rauhe des Mancheſters binden, und die rauhen Fäden nicht zu weit aus einander ſtehen mögen. Zum gröbſten Mancheſter nimmt der Weber ſolch Garn, wo etwa 8 oder 9 Stück aufs Pfund gehen. Zur Kette gehören ungefähr tauſend, und zur Pole die Hälfte ſo viel Fäden. Dieſes Verhältniß wird durchaus bey allen Arten des Mancheſters beobachtet. Die mittlern Sorten verlangen ſchon ſolches Garn, wo 12 Stück oder Strehn aufs Pfund gehen. Die feinſten endlich werden aus ſolchem Garne verfertiget, wo 18 bis 20 Stück ein Pfund wiegen.

Bey dieſen letzteren werden 2000 Fäden zur Kette genommen. Wenn die Waare vom Weberſtuhle kömmt, wird ſie mit Seife und warmen Waſſer gewaſchen, auch wenn ſie ſehr fein iſt, auf die Bleiche gelegt. Hierauf kriegt ſie der Färber in die Hände, der ſie vollends zurichtet. Den meiſten und vorzüglichſten Mancheſter liefert uns England, beſonders die Städte Mancheſter und Norwich. Die Waare iſt eine halbe engliſche Yard breit, und in Stücken von 18, 30, auch wohl 36 Yards. Die Preiſe ſind von 3 1/2 bis auf 10 Schillinge und darüber. Die ordinairen Sorten haben nur glatten, die feinen aber geköperten Grund. Man hat Mancheſter von allen Farben, aber auſſer dunkel- und lichtblau, violett, aſchgrau, braun und gelb, ſind die übrigen nicht ächt, ſondern verſchieſſen und werden fleckigt. Auch Frankreich liefert jetzt ſehr guten Mancheſter, der dem engliſchen wenig nachgiebt. Die Fabriken zu Rouen ſind in dieſem Fache berühmt. Hier hat ein gewiſſer Herr Holker eine der ſchönſten Anſtalten dieſer Art mit großen Koſten zu Stande gebracht. Es arbeiten darinnen mehrentheils engliſche Arbeiter. Alles iſt ganz auf engliſchen Fuß eingerichtet, und auch beym Maſchinenweſen ſind keine Koſten geſpart worden, um der Waare durchaus die ſchöne Zurichtung zu geben, die bekanntlich der engliſchen eigen iſt. Dieſes Inſtitut wird jetzt unter der Firma von Guillibaut & Compagnie betrieben. Auch zu Sens, in der Generalität von Paris, iſt eine königliche Mancheſterfabrik, wo dieſe Waare in Menge und von ſchöner Güte gewebt wird. Nicht weniger zu Bolbec und Yvetot, beyde in der Normandie. In dieſem letztern Orte, der nur ſieben Meilen von Rouen liegt, werden nicht nur glatte Velverets, oder Mancheſter, auch petits Velours, ſondern ebenfalls geſtreifte, Velours canélé ſur coton, Velours tramé de velours génois, u. ſ. w. verfertiget. Die Waare wird häufig ſowohl im Reich als im Auslande abgeſetzt. In Deutſchland ſucht man jetzt den Mancheſter hier und dort nachzumachen. Berlin liefert Mancheſter für die preuſſiſchen Staaten, (wo die ausländiſche Waare zum inländiſchen Verbrauch verboten, und nur in gewiſſen Provinzen, z. E. Schleſien, zur Wiederausfuhr einzuführen erlaubt iſt) aber die berliner Waare kömmt doch in keinem Betracht der engliſchen gleich. In der Dauerhaf-

erhaftigkeit, der Zurichtung und der Farbe iſt noch ein gar großer Unterſchied; der Preiſe nicht zu gedenken.

Mandarines, oſtindiſche Zeuge, die die Franzoſen zuweilen nach Orient zu Verkauf bringen.

Mandeln, Amygdalae, ſind die bekannten länglicht- herz- oder eyförmigen, auch bald längern, bald dünnern, bald dickern Kerne aus der Nuß des Mandelbaums. Dieſer wegen ſeiner großen und frühzeitigen Blüte, auch des übrigen Wuchſes und Anſehens wegen ſo vorzügliche Baum wird bey uns und überall aus dem Saamen erzeugt, und hernach durch das Pfropfen in der Frucht gar ſehr verbeſſert. Er wächſt in dem wärmern Aſien, einem Theile von Afrika und ſelbſt noch in dem ſüdlichen Europa wild, und gelangt da zu einer anſehnlichen Größe und verhältnißmäßigen Dicke. Seine Rinde iſt dunkel aſchgrau. Die Blätter ſind kahnförmig, wechſelweiſe an dünnen Stielen vertheilt, lang und ſchmal, an beyden Enden zugeſpitzt, und fein gekerbt. Die Blüte, welche blaßroth und roſenförmig iſt, auch eher als die Blätter zum Vorſchein kommt, iſt gemeiniglich die erſte unter unſern Baumblüten. Sie hinterläßt eyförmige, kurzgeſtielte Früchte, die mit einer dünnen, wolligen und gefurchten, grünen Schaale überzogen ſind, und in wärmeren Gegenden im Auguſt, bey uns aber im Oktober reiſen. Der Baum wird jetzt auch in der untern Pfalz, an der ſogenannten Bergſtraße, und in mehrern rheinländiſchen Gegenden mit ſo gutem Erfolge gezogen, daß ein anſehnlicher Vorrath zum Handel geliefert werden kann. Die bey uns gezogenen Mandeln von der ſüßen Art werden meiſtens friſch genoſſen, und ſind ſehr ſchmackhaft. Die ganz jungen und grünen werden auch wie die Aprikoſen ſamt der Schaale eingemacht. Hierbey iſt jedoch zu merken, daß in manchen Gegenden nur die friſchen Mandeln gut ſind, beym Trocknen aber von ihrer Güte verlieren, davon ſich an andern Orten wieder gerade das Gegentheil zeiget, indem hier die friſchen ſchlechten Mandeln durch das Trocknen ſich verbeſſern, wenn ſie vorher wegen der Lage des Bodens, der ungünſtigen Jahrszeit, Witterung und anderer Zufälle halber nicht recht ſüße geworden ſind. Ob nun gleich, wie ſchon geſagt, hier und dort in Deutſchland, beſonders in der Pfalz, um Türckheim, Landau, Bamberg ꝛc. Mandeln gewonnen wer-

den, ſo laſſen wir uns doch den größten Theil von denen, die wir zu unſerm Verbrauch nöthig haben, aus Spanien, Italien, von der Inſel Majorka, der barbariſchen Küſte und aus dem ſüdlichen Frankreich zuführen. Die Hauptſorten, welche zum Handel kommen, ſind: Lange Mandeln, die beſte und theuerſte Sorte, kömmt von Mallaga. Die aus der Alpujarra werden zu Alicante geladen. Valenzer Mandeln ſind auch im Handel ſehr geſucht; dieſe müſſen ſchön groß und breit ausfallen. Man erhält ſie gleichfalls von Malaga. Comtatſche Mandeln kommen in weiſſen, eyrunden Körben von Avignon und Marſeille. Ambroſin-Mandeln liefert Italien; dieſe ſind ſchön lang, dick und von angenehmen Geſchmack, folglich vorzüglicher, als die ſogenannten Commun- oder gemeinen Mandeln. Die letztere Art erhalten wir aus Appulien, Sicilien und mehreren Gegenden Italiens. Provencer Mandeln machen eine Mittelgattung aus, die den Communmandeln ziemlich gleicht, auſſer daß ſie nicht ſo dick ausfallen und länglichter ſind. Sie werden am häufigſten um Aix, Riez, Vallenſole, Greoux, Puimoiſſon, Oraiſon, Mouſtiers u. ſ. w. gewonnen. Die barbariſchen endlich, welche in kleinen Körben, oder länglicht geflochtenen Kabaſſen über Marſeille und Venedig zu uns gebracht werden, ſind die kleinſten, unanſehnlichſten und wohlfeilſten unter allen. Die neapolitaniſchen werden von Bari, Scilla und Otranto in auſſerordentlicher Menge verſchifft. Die aus Appulien und Sicilien heißt man im Handel runde oder dicke Mandeln, weil ſie gegen die valenzer oder provenzer, welche ſchon mehr platt und flach ſind, rund ausſehen. Die meiſten runden oder dikken Mandeln werden von Livorno, Trieſt und Marſeille zugeführt. Die recht großen runden ſind die beſten. Aber man miſcht gemeiniglich kleinere darunter, und ſchickt ſie uns ſo zu. Sicilien verkauft ſeine Mandeln nach Cantara zu 5, 6, auch wohl mehr Oncie, wenn etwa die Erndte nicht gar ergiebig geweſen. Die Einſchiffung geſchiehet zu Catania, Caſtel d'Jaci, Auguſta, Girgenti und Termini. Die Unkoſten bis an Bord belaufen ſich auf 4 bis 6 Tari für jeden Cantar. Das meiſte von dieſer Sorte wird nach Genua, Livorno, Venedig, Trieſt und Marſeille ausgeführt. Von bittern Mandeln liefert uns Holland

land die meiſten, dieſes zieht ſie aber ſelbſt aus Sicilien und von der barbariſchen Küſte. Die bittern ſind gemeiniglich wohlfeiler im Preis, als die ſüßen. Mandeln in feinen Schaalen, ital. Mandorle in ſcorza molle, auch Molleſe oder Sottile, ziehen wir aus Sicilien, dem Genueſiſchen und aus Provence. Die Franzoſen nennen dieſe Art Amandes en coques, en coquilles oder à cracquer. Die dünnſchäligſten, friſcheſten und dabey recht großen ſind die vorzüglichſten. Gute Mandeln überhaupt müſſen ſchön gelb von Farbe, inwendig weiß und hart, dabey nicht runzlicht, oder ausgetrocknet, von Würmern angefreſſen, zerſtückt und ſtaubicht ſeyn, ſondern friſch, ganz, und durch und durch rein. Man muß ſie von Zeit zu Zeit durchſieben laſſen, und immer reinlich halten. Neue Mandeln ſind übrigens beſtändig beſſer, ſchmackhafter und höher im Werth, als ältere Waare. Ueberhaupt aber haben nur die die erforderliche Güte, welche einen angenehm ſüſſen, fetten öhligten Geſchmack, und keinen Nebengeruch geben, auch mit einer hellgelben glatten Haut verſehen ſind. Die hingegen, ſo äuſſerlich ſehr blaß, weißlich oder ſchwärzlich, runzlicht, aufgeſprungen oder geborſten ſind, innerlich aber mehr gelblich als milchweiß ausſehen, dabey zäh, weich, oder durch Erhitzung angegangen und ranzig geworden, taugen nicht. Mallaga ſchickt ſeine Mandeln in Fäſſern von 12 Arroben zum Handel. Zu Marſeille handelt man die Mandeln in ganz dünnen Schaalen nach der doppelten Emine von ungefähr 60 Pfund; die halbfeinen aber, oder die in dickern Schaalen, nach Charges. Zu Livorno nach 100 Pfund, zu ſo und ſo viel Pezze. Hamburg verkauft die Mandeln, nämlich die valenzer und provencer, nach 100 Pfund in Kurant, mit 20 Procent in Banko, und 8 und 2 Drittel Procent Rabat; die langen zwar eben ſo, doch ohne Rabat. Zu Amſterdam giebt man ſowohl auf die ſüßen, als auch auf die bittern Mandeln folgende Thara: Auf Säcke oder Ballen, die 150, bis 200 Pfund halten, 4 Pfund; auf die aber, ſo 4 bis 500 Pfund wiegen, 6 Pfund. Auf barbariſche Mandeln, welche in Körben oder Kabaſſen ſind, 12 bis 15 Pfund Thara. Bey Schiffsbefrachtungen rechnet man 10 Fäſſer, jedes von etwa 400 Pfund mallagaiſche, oder 36 Quintales alicantiſche Mandeln, für eine Laſt. Sowohl

wohl die ſüßen als auch die bittern Mandeln werden häufig in den Apotheken, wie auch von Zuckerbäckern, Konditorn und Köchen verbraucht. Endlich ſo läßt ſich auch das harte, dunkelbraune und zuweilen ſchön geaderte Holz der Mandelbäume zu allerhand eingelegten Arbeiten brauchen. Es war eine Zeit, wo inſonderheit die daraus verfertigten Tobaksdoſen ſehr beliebt waren. Das aus den Mandeln gepreßte friſche Oehl wird häufig in den Apotheken angewandt. Auch die äuſſere Hülſe der Mandeln enthält noch etwas Oehl, ſo daß die Weibsperſonen, die in Frankreich und Italien die Mandeln aushülſen, öfters dieſe Schaalen zur Bezahlung für ihre Mühe übernehmen, und ſolche zum Feueranzünden gebrauchen.

Mandibulae Lucii piſcis, ſ. Hecht.

Mandragora, ſ. Allraunwurz.

Mandrenaque, eine Art Leinwand, deren Kette aus Baumwollengarn, der Einſchlag aber aus Fäden von Palmblättern gemacht wird. Die Bewohner der philippiniſchen Inſeln verfertigen viel davon, und treiben damit im Lande und auſſerhalb einen anſehnlichen Handel.

Mandriſe, ein feines ausländiſches Holz, das man über Holland von der Inſel Madagascar bringt. Es iſt ſchön grün geadert, und wird zu eingelegten Arbeiten angewandt.

Mangiaguerra, ein dicker und gedeckter, oder dunkelrother Wein, der im Königreich Neapel um den Mongibello herum gewonnen wird.

Mangold oder Mangolt, iſt der Name, den man bey uns unterſchiedlichen Kräutern giebt. So nennt man Mangold in manchen Gegenden, den Brißkohl, Beta alba, rothen Mangold, Beta rubra, die rothen Rüben; ſauren Mangold, Lapathum acetoſum, den Sauerklee; ſchmierigen Mangold, die Gattung, welche unter dem Namen: guter Heinrich, noch öfterer vorkommt; wilder oder ſpizziger Mangold, ſo auch Grindwurz, Lapathum acutum, heißt, wächſt allenthalben auf den Wieſen und an feuchten Stellen. Die Wurzel hiervon wird innerlich und äuſſerlich in der Medizin gebraucht. Vom Hirſchmangold ſehe man das Nöthige unter dem Titel: Lungenkraut.

Manicordiendrath, ein ſehr dünner Meſſing- oder Eiſendrath, der zum Beziehen der Klaviere, Spinette, Zittern und anderer muſikaliſchen Werkzeuge gebraucht wird.

Manillen, franz. Manilles, heißt

heißt man beym Negerhandel meſſingene Ringe, die die Schwarzen zur Zierde an Armen und Beinen gebrauchen. Es giebt deren einfache und auch doppelte, glatte und gravirte ꝛc. Sie ſind ein Hauptartikel beym afrikaniſchen Handel. Die Holländer handeln ſtark damit nach Afrika, Amerika und Oſtindien. Man handelt ſie nach der Zahl und auch nach dem Gewicht.

Maniocmehl, ſo auch Caſſavamehl heißt, iſt das Produkt einer Staude, die durch ganz Amerika ſehr gemein iſt. Sie wächſt 7 oder 8 Fuß hoch, und Armsdick. Es giebt eine weiſſe und auch eine rothe Art. Ihre Wurzeln ſind es, welche zum Mehl benutzt werden. Wenn man merkt, daß ſie die gehörige Reife haben, reißt man die Stauden ſamt den Wurzeln aus der Erde. Die Negern ſchaben die Rinde davon mit einem Meſſer ab, und werfen die Wurzeln in Becken, die mit Waſſer angefüllt ſind, und waſchen ſie darinnen ſauber ab. Hierauf bedient man ſich einer kupfernen Reibemaſchine, wo ſie zu Mehl wie grobe Sägeſpäne gemacht werden. Man bringt ſie unter die Preſſe, wo der Saft, welcher unnütz, ja wohl gar ſchädlich ſeyn ſoll, ausgedrückt wird. Was nun nach dieſer Verrichtung übrig bleibt, iſt das Caſſava- oder Maniocmehl, deſſen man ſich durch ganz Amerika zu Brode bedient. Die Kuchen oder Brode, welche man durch verſchiedene Handgriffe an der Sonne und über dem Feuer bäckt, ſind 3 oder 4 Linien dick, und halten etwa ein paar Pfund im Gewicht. Das Inwendige bleibt weiß wie der Schnee, die Seiten aber ſind von einer blaſſen Goldfarbe, die zum Appetit reizt. Es kann ſich ſehr lange halten, wenn es nur an einem trocknen Orte verwahrt, und zuweilen in die Sonne geſetzt wird. Es giebt übrigens eine gute und geſunde Nahrung ab. Selbſt die Europäer, die ſich nur erſt daran gewöhnt haben, finden es hernach ſchmackhaft und zuträglich.

Manna, Eſchenmanna, Manna officinalis, ein natürlicher widrig ſüßer, etwas ſcharfer, ſchleimiger, ſeifiger, entweder weiſſer, oder blaßgelblicher Saft, der theils von ſelbſt aus ſeiner eigenen Baumart, der Eſche in den wärmeren Gegenden von Italien, wie auch in Spanien ꝛc. im Monat Julius und bey der heiſſeſten trockenen Witterung entſtehet, theils daraus nach dem Einſchneiden in die Rinde und den Splint, im folgenden Monate herausdringet.

Man bemerket daran keinen andern als einen etwas widrigen ſchwachen Geruch, auch den Saft in ſeiner erſten Geſtalt eines dünnen Waſſers, oder auch einer etwas dickern Feuchtigkeit, welche nach und nach gerinnet, und nachdem ſie an den Bäumen trocken geworden iſt, und man ſie mit hölzernen Meſſern davon abgeſchabt hat, in der Sonne völlig trocken gemacht wird. Die Sammlung dieſes Produktes macht bey den Landleuten in Sicilien, im Neapolitaniſchen, in Calabrien, um Gallipoli und Tolfa, im Toskaniſchen in der Maremma, im römiſchen Gebiet, u. ſ. w. eines ihrer gewöhnlichſten Geſchäfte aus, welches ſich in zwey Perioden abtheilet. In der erſten, die vom Junio bis zu Ende Julii gehet, fließet der Mannaſaft hell, dünner und von ſelbſt bey trockenem Wetter, er gerinnet in große und kleine, längliche oder rundere, weiſſe, blaſſe, weißgelbliche Körner, welche bey eben der Witterung des Morgens ſehr früh mit hölzernen Meſſern von den Blättern und Stielen, wie auch von den jungen Zweigen abgenommen werden: wenn nämlich vorher kein Regen oder ſtarker Thau gefallen iſt. In der zweyten darauffolgenden Periode wird derſelbe Baum zu Ende des Julii in der Rinde des Stammes durch tiefe Einſchnitte verwundet, da dann der Mannaſaft ſtark, aber dicker herausquillt, ſich in kleine Klumpen und Körner zuſammenſetzt, und nach ein paar Tagen auf vorbeſagte Art eingeſammelt wird. Dieſe Manna iſt dicker, fetter und dunkler von Farbe, als die erſtere. Die Landleute bohren auch noch Löcher in die Rinde, in die ſie feine halbe hölzerne Röhrgen oder auch ſtarke Strohhalme ſtecken, an denen ſich die ausfließende Manna in reinern und feinern Tropfen anhängt und verdicket. Dieſe Gattung wird für beſſer gehalten, und gilt auch höher im Preis, als die andern. Die Gegenden in Sicilien, wo ſich die Mannabringenden Bäume in Menge befinden, ſind beſonders Tuſa, Cefalu, Capaci, Gibilmanna, Ciniſi und Geraci. Die Art, welche von den Fremden am meiſten geſucht wird, fällt in den Wäldern bey Coronia; dieſer giebt eine andere, die um Geraci, zwiſchen Catania und Taormina geſammelt wird, an Güte wenig nach.

Die tauglichſten Bäume zu Hervorbringung der Manna ſind die, welche an abhängigen Bergen gegen die Morgenſeite ſtehen, weil ſolche Früh von der Sonne er-

erwärmet, und nach Mittag vom Schatten erfriſcht werden, wodurch die hervorgeſchwitzte Manna zu der gehörigen Feſtigkeit gelangt. Auſſer den Bäumen dieſer Art, welche ohne Kultur in Sicilien wachſen, werden auch viele durch fleißigen Anbau gezogen. Die Einwohner pflanzen ſolche, wie die Weinreben, 7 bis 8 Fuß von einander entfernt, damit ſie unter den erſten zehn Jahren, wo ſie noch keine Manna liefern, wenigſtens den Weinreben eine Stütze abgeben.

Die Sicilianer machen einen Unterſchied zwiſchen der Manna, die von wilden, und der, welche von angebaueten Eſchenbäumen kommt. Dieſe hier nennen ſie Manna in cannoli, Manna di corpo, auch Manna cannelata, Manna ſpontanea, Manna eletta; jene aber Manna forzata, Manna in fraſca, Manna in ſorte, die beſonders auf den Gebirgen gewonnen wird. Die erſtere Art, welche, wenn ſie noch friſch und neu iſt, ſehr weiß ausſieht und lange Röhren hat, iſt die, welche aus den jüngern Zweigen der Bäume von ſelbſt hervorquillt. Sie wird in viel geringerer Menge gewonnen, und gilt auch viel höher im Preis, als die andere.

In der Handlung giebt man jetzt der ſicilianiſchen Manna den Vorzug vor der calabriſchen. Sie iſt trokkener und nicht ſo fett wie die aus Calabrien, daher ſie ſich beſſer hält. Auſſerdem hat der Anbau in dieſem letztern Lande nachgelaſſen, in Sicilien aber hat man ſich ſeit einer gewiſſen Zeit ſtark darauf gelegt, und die hieſigen Einwohner haben nicht nur ihre Landgüter, ſondern ſogar die Gärten mit Eſchbäumen bereichern wollen. Der Preis dieſes Produktes an Ort und Stelle hängt von der Beſchaffenheit der Erndte ab. Der Rottolo gilt zu Palermo und Cefalu, wo die Ladung geſchiehet, gemeiniglich 4 bis 8 Tari. Das meiſte von dieſem Artikel geht nach Livorno, Venedig, Genua und Marſeille, wie auch nach Trieſt.

Zu Marſeille wird dieſe Waare nach Pfunden zu ſo und ſo viel Sous, und zwar die ſicilianiſche mit 7 bis 8 Procent, die calabriſche aber mit 6 Procent Disconto gehandelt.

Man bringt die Manna in dreyerley Sorten zum Handel. Manna cannelata, iſt in rohrförmigen langen Stücken, und ſchön rein. Sie gilt dreymal ſo viel als die gemeine. Manna in lagrime, giebt dieſer nicht viel nach, und ſoll in halbzölligen weißlichen Stücken, oder

reinen ſchneeweiſſen Körnern oder Tropfen ſeyn. Dieſe iſt eigentlich aus der calabriſchen Manna ausgeleſen. Manna commune, oder: in Sorten, iſt die geringſte und wohlfeilſte. Sie iſt in Klumpen, die bald gröſſer bald kleiner ſind, fällt lange nicht ſo weiß, als die erſtern Sorten aus, und pflegt mit Unreinigkeiten vermiſcht zu ſeyn. Indeſſen muß man alle Manna, ſie ſey von welcher Gattung man wolle, ſo viel möglich weiß, rein, wohl trocken, friſch und in feſter Maſſa wählen. Die hingegen, welche alt ausſieht, eine gelbe oder bräunliche Farbe hat, zu ſehr verhärtet, von Würmern beſchädiget iſt, und viel Unreinigkeit enthält, taugt nicht. Auch muß ſie, wenn ſie die gehörige Güte hat, zugleich auf der Zunge Spuren eines bitterlichen Geſchmacks hinterlaſſen. So wie ſich nun fette und flüſſige Arten dieſer Waare kaum über ein Jahr recht gut erhalten laſſen, ſo dauert im Gegentheil eine Manna, die man gehörig zu wählen gewußt hat, 4 bis 5 Jahre.

Auſſer den Stapelörtern in Sicilien läßt man den Artikel entweder geradezu von Tolfa, San Menajo und Galipoli, oder durch Zwiſchenhände von Civitavecchia, Venedig, Livorno, Genua, Trieſt und Marſeille kommen. Die Manna wird häufig in der Medizin gebraucht. In Frankreich bedient man ſich derſelben auch, um den Tüchern einen ſchönen Glanz zu geben. Manna von Briançon, iſt eine ſchlechtere Gattung, die hier und dort im Delphinate aus den Lerchenbäumen ſchwitzt, und meiſtens nur zur Verfälſchung der beſſern Sorten angewandt wird. Polniſche Manna, heißt man den Schwadengrütze, einen ſehr kleinen weißlichen Saamen, der in Polen und Litauen von einer gewiſſen Grasart (Feſtuca fluitans Linn.) geſammelt, und in Menge nach Danzig, Elbing und Königsberg verführt wird. Dieſer Grütze giebt eine angenehme und ſehr geſunde Speiſe aus.

Mannati, ſ. Seekuh.

Mannapaar, ſ. Salempuris und Moenemolam.

Manouf oder Manuf, eine Art Lein oder Flachs, die in Aegypten gezeugt, und zu Leinwand verwebt wird. Die Stücke halten insgemein 83 Fuß in die Länge. Es wird damit zu Cairo und Alexandrien ein anſehnlicher Handel getrieben. Der Flachs ſelbſt geht häufig nach Marſeille, Languedok und Spanien.

Mannsblut, ſ. Johanniskraut.

Manſchetten, ſind bekannte Handzierden, die aus allerhand Zeugen und Geweben, vornehmlich von Batiſt, Neſſeltuch, Muſſelin, Flor, Filet, Entoilage, Kanten u. d. verfertiget werden. Die genähten verfertiget man zu Dresden, Berlin und Wien; die muſſelinenen glatten, ſtreifigen, broſchirten und brodirten in der Schweiz; die batiſtenen zu St. Quintin; endlich die Kantenmanſchetten zu Alençon, Argentan, Valenciennes, Paris, u. ſ. w.

Mannstreu, Brachendiſtel, Walldiſtel, Eryngium, centum capita, Inguinalis, Carduus volutans, ein diſtelartiges, ſtachlichtes und überwinterndes Kraut, das hier und dort in ſandigem Boden wächſt. Die Blätter an den Stengeln kommen wechſelsweiſe. Die Blumen aber beſtehen aus fünf zurückgebogenen Blättern. Es giebt hiervon verſchiedene Arten, z. E. Mannstreu, ſo an der Seekante wächſt, Eryngium marinum, breitblätterichte mit weiſſen Blumen, mit violetfarbenen u. ſ. w. Die Wurzel von dieſer Pflanze, welche auswendig ſchwarz, inwendig aber weiß ausſiehet, wird in Apotheken gebraucht. Man macht ſolche, beſonders in Italien, mit Zucker ein, und verſchickt ſie ſo.

Mantino, ſ. Taffent.

Maranhamtabak, ſ. Tabak.

Marcaſit, ſ. Wißmut.

Marchais, baumwollene oſtindiſche Zeuge, die die däniſche Kompagnie von Tranquebar nach Europa bringt. Sie ſind 1 Elle und 3 Achtel, auch wohl 5 Sechzehntheil breit, und 4 und 3 Viertel kopenhagener Ellen lang. Noch eine zweyte Sorte iſt 10 Ellen lang, und nur 7 Achtel breit.

Marchey, ſ. Gingang.

Marchand, ſ. Kaffee.

Marchetten, oder Marketten, heißt man bey der Handlung das weißgebleichte Wachs in Tafeln und platten Stücken, welches in großer Menge aus unſern Seeſtädten nach Spanien, Portugal und Italien geſchickt wird. Auch Venedig liefert ſehr viel von dieſem Artikel.

Marcipan, Panis Martianus, eine Art Confektes, ſo die Confektbäcker und Konditor aus Zucker, Mandeln und dergl. verfertigen.

Marder, Muſtela fulva nigricans, ruſſiſch Kunizü, ein wildes Raubthier, das ſeinen Aufenthalt in den dickſten Wäldern hat, und ſich von der Jagd erhält. Am meiſten ſtellt es dem Geflügel, wie auch den Haſen und Kaninchen nach. Es giebt deſſen zweyerley Arten. Die eine, welche

man

man Steinmarder heißt, hält ſich in Felslöchern und hinter altem Gemäuer auf; dieſe hat braune Haare und eine weiſſe Kehle. Die Baummarder hingegen halten ſich in Buchen, Tannen und Fichten auf, haben eine gelbe Kehle, und lichtbraune, dichte und zarte Haare, daher man ſie auch Edelmarder nennt. Ihr Pelzwerk wird geſchätzt, obgleich nicht ſo hoch, wie das vom Zobel. Dieſe Thiere kommen gemeiniglich aus den unzugänglichen Waldungen nur alle zwey oder drey Jahre einmal heraus, und alsdann profezeyen die Landleute einen ſcharfen Winter. Die meiſten Marderfelle liefern nun Cannada, die Hudſon's-Bay und Rußland zum Handel. Das erſtere allein ſchickt jährlich im Durchſchnitt 36000 Felle, das andere aber 16000 aus. Zu Petersburg gilt ein Marderfell von der vollkommenſten Art 3 Rubel, und von der ſchlechtern 2. Ein großer Sack mit Marderfellen koſtet 80 Rubel. Man rechnet dieſen Artikel mit unter das feinſte Pelzwerk, und er wird von Kirſchnern und Rauchwerkhändlern ſtark geſucht. Die amerikaniſchen Felle zieht man von London. Die von Albany gelten gewöhnlich auf dieſem Platze 6 bis 9 engliſche Schillinge, das Stück. Die Waare wird mit 2 1/2 Procent Sconto gehandelt. Auch Sardinien liefert eine Menge Marderfelle. Die ſardiniſchen kommen zwar in der Güte den nordamerikaniſchen nicht gleich, doch ſchätzt man ſie wegen ihrer Feine, ihres Glanzes und der Dichtigkeit ihrer Haare. Die Farbe des Unterhalſes muß ſchön gelb, die Spitzen der Rückenhaare, die Hüften, der Schwanz und die Schenkel ſchwarz ſeyn, wenn das Fell die gehörige Vollkommenheit erreicht hat.

Marée, heißt in Frankreich der friſche Seefiſch ohne Unterſchied. Die Provinzen Normandie und Picardie ſind die, welche die Hauptſtadt und einen großen Theil des Reichs mit dieſer Waare verſehen.

Maräne, eine Gattung ſehr ſchmackhafter Fiſche, die man unter die Lachſe rechnet. Sie kommen theils friſch, theils auch eingeſalzen zu Markte.

Margaranten, ſ. Granatäpfel.

Marga ſaxatilis, ſ. Mergel.

Margaritae, ſ. Perlen.

Margaritini, zu Venedig die feinen Glasperlen von mancherley Geſtalt und Farbe, die zum Handel nach Oſt- und Weſtindien, Afrika ꝛc. gebraucht werden.

Margriettes, heißt man in Frank-

Frankreich, beſonders in den Seeſtädten, gewiſſe Sorten der Glascorallen oder Perlen, die die Nummern 13, 14 und 15 führen. Sie haben alle drey dunkelblauen Grund, aber die erſten ſind mit breiten, die andern mit ſchmalen gelben Streifen verſehen, und die letzte Sorte iſt weiß geſtreift.

Marguerite, zu Amiens, ein halbſeidener Zeug von Wolle und Zwirn mit etwas Seide vermiſcht, der in den Hauteliſſefabriken gewebt wird.

Mariendiſtel, **Meerdiſtel**, **Frauendiſtel**, Carduus Mariae, Leucacantha, ein diſtelartiges Kraut, das ſowol in Gärten wächſt, als auch an ungebaueten Orten hervorkommt. Es hat daumensdicke Stengel, die weißlich von Farbe und inwendig hohl ſind, und purpurrothe Blumen. Der Saame iſt braun, glänzend und wie marmorirt. Das Kraut und der Saame, den man Stichkörner heißt, werden in der Medizin gebraucht.

Marienglas, ſ. Frauenglas.

Marienmilch, ſ. Siegelerde.

Marienmünz, ſ. Frauenmünze.

Marienſchuh, ſ. Frauenſchuh.

Marignane, eine ſtarke und angenehme Gattung weiſſer Provenceweine, die ins Piemonteſiſche und Genueſiſche häufig ausgeführt wird.

Marigni, eine Art franzöſiſcher Leinen in Form der Bretagnes, die beſonders nach Spanien geht.

Mariländiſcher **Tobak**, eine Hauptgattung des nordamerikaniſchen Blättertobaks, die die Provinz oder der jetzige Staat gleiches Namens in großer Menge nach allen Gegenden von Europa liefert. Man rechnet, daß jährlich über 300 Schiffe damit befrachtet, und gegen 100,000 Tonnen ausgeführt werden. Man unterſcheidet dieſe Waare in feine gelbe Blätter, welche die feinſte und theuerſte Sorte geben, in couleurtes Guth, und in reife rothe Blätter, ſo die Mittelſorte ausmachen. Endlich noch in bleiche und braune, oder die geringſte Sorte. Der Artikel iſt in Fäſſern von 1000 bis 1200 Pfund. Es wird hiermit zu Hamburg, Bremen, Lübeck ꝛc. ein anſehnlicher Handel getrieben.

Markgräfler, ſ. Neckarwein.

Marly, heißt man beym Handel ein gitterförmiges Gewebe, welches von Zwirn, Seide, Wolle und Seide zuſammen, oder Baumwolle und Seide verfertiget, und beſonders von Frauenzimmern

mern zum Kopfputze, zum Ausnähen verſchiedener Sachen, und was die zeugartigen Sorten betrift, auch zu Kleidungs-Stücken angewandt wird. Man hat weiſſen und ſchwarzen, enge und weit gegitterten, oder groben, mitteln und feinen Zwirn- und Seidenmarly, ganz ſeidene weiſſe und ſchwarze mit Muſtern, oder ſogenannte Marlyflöre, von welchen die gemeinen Zwirn-Marlyſorten ſich durch eine Anzahl Nummern von einander unterſcheiden. Der gemeine Putzmarly iſt in Stücken von 30 brabanter Ellen, und kömmt gröſtentheils aus Haarlem zum Handel. Marlyflor, Marlygaze, einen auf Marly gewebten weiſſen oder ſchwarzen Flor liefern uns Holland, Frankreich und England. Marlyzeug, iſt ein dünner Zeug, halb Wolle und halb Seide, oder auch Baumwolle und Seide, der jetzt in Sachſen, zu Berlin, in Thüringen, u. ſ. w. in großer Menge verfertiget wird. Er iſt 3 Viertel der leipziger Elle breit, und je dicker und ſeidenreicher er iſt, deſto dauerhafter. Auch ſoll er feinfädig und dabey recht dicht gearbeitet ſeyn.

Marlytreſſen, heißt man eine Gattung durchſichtiger goldener und ſilberner Borten, oder ſogenannter Sommertreſſen mit Lahn durchwürkt, die zu Bordirungen auf Kavalierkleider, Pferdeſchabraken und Kirchenornat gebraucht werden.

Marmelade, Schachtelſaft, Gelatina, Marmelada, ein Saft, ſo aus mancherley Früchten, als Johannisbeeren, Kirſchen, Aprikoſen, Quitten u. dgl. mit Zucker und Gewürzen wie eine Gallerte zubereitet worden, hernach in flache Schachteln gegoſſen, und als Confekt verbraucht wird. Die vorzüglichſten Sorten dieſer Waare erhalten wir aus Frankreich und Italien. Unter den franzöſiſchen Oertern ſind Beziers in Languedok, Chinon in Touraine, Tours in eben dieſer Provinz, wie auch Metz, eines von den drey Bißthümern, und Aix und Graſſe in Provence hierdurch im Rufe. In Italien liefern Genua, Neapel, Florenz und Bologna vorzügliche Sorten dieſes Artikels. Die Holländer bringen jetzt Marmelade verſchiedener Art aus Oſtindien, und ſtellen ſie bey den jährlichen Auktionen zu Verkauf.

Marmor, eine ſehr harte Steinart, die ſich aber trefflich glätten und poliren läßt, weswegen ſie von den Bildhauern zu allerhand Arbeiten, und von den Baumeiſtern zu koſtbaren Gebäuden

ange-

angewandt wird. Es giebt Marmor von allen möglichen Farben, doch mehrentheils entweder bunt gemiſcht, mit Flecken beſprengt, oder mit Adern durchzogen. Italien hat ſeine berühmteſten Marmorbrüche um Carrara, im Toskaniſchen um Prato, Piſtoja, Stazzema, Levigliano, Seravezza, u. ſ. w. Die Italiener geben dieſen Marmorarten gar verſchiedene, zum Theil ſonderbare Namen, z. E. Parangone oder Nero antico, iſt ein ſchwarzfärbiger, Miſtio oder Perſicchino, buntfärbiger; Bardiglio, Cipollaccio, auch Bigio antico, aſchgrauer oder blaulichtgrauer; Baronazzo und Lumacchella antica, ſind bunte Sorten. Broccatello, ein gelber roth geaderter. Viperino, Affricano &c. ſind färbige Marmorarten. Bardiglio aus dem Thal von Romagna iſt noch härter als der carrariſche. Bey uns in Deutſchland ſind die blankenburgiſchen, ſächſiſchen, kärntner, krainerſchen, böhmiſchen, baadener und viele andere Marmorarten ſehr geſchätzt. Manche darunter kommen in der Güte dem allerbeſten italieniſchen Marmor völlig gleich. Man bringt die daraus verfertigten Tiſchblätter, Kamingeſimſe und andere Artikel häufig zum Handel. Die Niederlage zu Blankenburg liefert alle mögliche Arten ſolcher Arbeiten von ein- und vielfarbigem, rothen, gelben, braunen, ſchwärzlichen, geſtreiften, gefleckten u. ſ. w. Der Quadratfuß von Platten, ſo bis einen ganzen Zoll dick ſind, koſtet 18 Gutegroſchen; von 1 1/4 bis 1 1/2 Zoll aber 1 Thlr. bis 1 Thlr. 6 Ggr. In Frankreich ſind Charleville, Laval und einige andere Oerter in dieſem Fache berühmt. Sie liefern eine auſſerordentliche Menge Tiſchplatten, Kommodeplatten, Altarblätter, Balkons, Säulenwerke, u. d. nach allen Gegenden des Reichs und ins Ausland, und zwar von weiſſen, ſchwarzen, rothen, flachsblütfärbigen, jaspirten, geaderten, u. ſ. w. Das Material hierzu wird beſonders in Provence zu St. Eutrope, Tolonet, Beaurecueil, St. Antonin, nicht weit von der Stadt Aix, und in Gascogne, Languedok, Bourbonnois und Rouſſillon gegraben. Aber Frankreich, ob es gleich mit vielen und vorzüglich ſchönen Marmorarten verſehen iſt, läßt doch noch eine Menge verarbeiteten Marmors aus Italien, beſonders aus dem Genueſiſchen, Piemonteſiſchen und Toskaniſchen über Marſeille, Montpellier und Cette kommen. Selbſt in der

Nähe

Nähe der franzöſiſchen Marmorgruben wird viel italieniſcher Marmor verarbeitet.

Die franzöſiſchen Marmorarten führen ihre Namen meiſtens von den Oertern, wo ſie gewonnen werden; z. E. der Serancolin, Campan, Barbaſan, Echet, Braiche, u. dgl. Serancolin iſt iſabellfarben, roth und agatfärbig; er bricht im ſogenannten Goldthale (vallée d'or) im Bißthum St. Bertrand. Die Stücke ſind alle nicht ſonderlich lang, und halten nie über 8 bis 10 Fuß, aber die Art ſieht auſſerordentlich ſchön aus, und hat einen vortreflichen Glanz. Zu St. Beat in demſelben Kirchſprengel ſind noch andere ſchöne Brüche, von Marmor mit fleiſchfarbenem Grunde, rothen Adern und weiſſen Flecken, wie auch ganz weiſſer, der dem carariſchen gleicht, gewonnen wird. Barbaſan und Echet, ebenfalls in dieſer Gegend, haben ſchwarzen Grund mit weiſſen Adern und dergleichen Flecken. Von dieſen hier fördert man Blöcke zu Lage, die über 20 Fuß lang, und wegen der ſchönen Politur und anſehnlichen Gröſſe zu Säulenwerken ſich gut ſchicken. Campan iſt grün und weiß, roth, auch fleiſchfarben. Die Brüche von dieſem liegen im Kirchſprengel von Tarbes. Die Gattung bricht in Stücken von eben ſo anſehnlicher Größe, als die vorigen.

Languedok hat ſeine Marmorbrüche an drey verſchiedenen Orten. Nämlich nahe bey Cosne, bey Roquebrune im Kirchſprengel von Beziers, und eine Meile davon. Der nahe bey Roquebrune liefert rothen und weiſſen Stein, woraus bis 30 Fuß lange Säulen gemacht werden können. Der letztere Bruch aber iſt des agatfärbigen Marmors wegen berühmt, woraus vortrefliche Tiſchblätter geſchnitten werden. Dieſer letztere Bruch iſt ſchwer zu bebauen, indem die Adern ſich gar oft verlieren, und hernach nicht ohne große Mühe wieder finden laſſen. Der Marmor von Cosne iſt gewöhnlich incarnat und weiß, zuweilen aber auch von anderer Farbe; auch dieſer läßt ſich der Länge und Sauberkeit wegen zu Säulen brauchen.

Der Marmor in Bourbonnois, deſſen Brüche nicht weit von Moulins liegen, iſt gelb, roth und blau.

Der aus Provence iſt zum Theil dem ſpaniſchen Broccatello gleich. Die vornehmſten Brüche ſind bey Aix, Tolonet, Beaurecueil, St. Antonin, ꝛc. Die Art, welche aus dem Hügel St. Eutrope gebrochen wird,

iſt

iſt eine Breccia, die ungemein hart, und faſt ganz agatiſirt ſcheint; doch läßt ſich mit Scheidewaſſer der Stein völlig auflöſen. Man macht aus dieſem Geſtein ſchöne Kamingeſimſe und Tafelblätter. Der Marmor um Tolonet hat gelben Grund mit braunen und ſchwärzlichen Flecken. Es iſt eine Art Poudding, wie der St. Eutrope, aber die Farben ſind lieblicher und nicht ſo abſtechend. Er nimmt eine ſehr feine Politur an, und giebt dem beſten ausländiſchen nichts nach. Der von Beaurecueil kommt dem vorhergehenden ziemlich gleich; aber der St. Antonin läßt ſich ſeiner Härte wegen ſchwerer verarbeiten.

Spröden Marmor, heißt man den, der ein ſehr feines Korn hat, aber leicht ſpringt; dieſer iſt gemeiniglich gegen 5 Procent leichter im Gewicht.

Weicher Marmor iſt der, welcher ſich gut ſchneiden und bearbeiten läßt, auch eine vorzügliche Politur annimmt.

Fehler am Marmor ſind, wenn er Knoten, oder ſogenannte Nägel, Schmirgelſtellen u. d. hat, die ſchwarze Flecken bilden, oder Ungleichheiten hervorbringen. Dieſe ſind beſonders dem weiſſen eigen, und laſſen ſich nicht eher entdecken, als bis der Meiſſel daran kömmt.

Auch das Lüttichſche, die pyrenäiſchen Gebirge und mehrere Gegenden geben vortreflichen Marmor. Bekanntlich ſind jetzt überall die Marmorbrüche ein landesherrliches Regal. Uebrigens müſſen wir hier noch beyfügen, daß im Koburgiſchen und Sachſen-Meinungiſchen jährlich viele Millionen kleiner Marmor- oder Steinkugeln auf dazu eingerichteten Mühlen verfertiget, und meiſtens über Holland als Ballaſt nach beyden Indien verführt werden. Man verkauft ſie nach Tauſenden, und es iſt ein ſehr wohlfeiler Artikel, indem das ganze Tauſend zu 40, höchſtens 70 Kreuzern in Reichsgeld gehandelt wird. Doch iſt er für die Gegend nützlich. Alle Marmorarten werden nach dem cubiſchen Fuß, der gegen 200 franzöſiſche Marcpfunde wiegt, gehandelt, und auch ſo in Seefracht bedungen. Gewöhnlich rechnet man 10 Fuß auf die Seetonne.

Marnewein, ſ. Champagner.

Marockaniſch Leder, Saffian, eine Art Leder, welche aus Ziegen- Bock- und Lämmerfellen, am ſchönſten in der Levante, auf der Inſel Cypern, zu Diarbekier und an mehreren Orten in Kleinaſien verfertiget, und in

in Menge zum Handel gebracht wird. Die Zubereitung geſchieht ohngefähr ſo: Die Felle werden eingekalkt, enthaart, in eine Lauge von Sumach und Galläpfeln, endlich wieder in eine andere von Kleyenwaſſer und Honig zur Gährung gebracht, und zuletzt entweder ſchwarz, gelb oder anders gefärbt. Die ſchwarze Sorte wird in Spanien und auch zu Rouen in Frankreich recht gut nachgemacht, unter den buntfärbigen aber giebt man der levantiſchen Waare den Vorzug. Seit einigen Jahren liefert Biſchweiler im Elſaß rothen Saffian von treflicher Art. Unter den deutſchen Fabriken, die dieſe Waare verfertigen, verdienen die zu Lübeck die erſte Stelle. Man macht jetzt in dieſer Stadt ſchönen rothen, gelben, blauen, violetten Saffian und von andern Farben mehr. Das Gewicht der Felle iſt nach Beſchaffenheit der Sorte und Güte der Waare verſchieden. Es giebt ihrer, die nur 3/4 bis 1 und 1/4 Pf. wiegen, und auch wieder ſolche, die 2 bis 3 Pfund im Gewicht halten. Unter den auswärtigen Städten treibt Livorno einen anſehnlichen Handel mit dieſem Artikel, inſonderheit mit rothem und gelbem Marockin von der barbariſchen Küſte, mit rothen, gelben und andern Sorten aus Tunis, u. ſ. w. Hier handelt man ihn nach dutzend Fellen. Zu Hamburg verkauft man den rothen Marockin nach Dutzenden, den gelben aber nach Dechern. Auch Raguſa, Scutari, Patraſſo, Miſſilonghi, Corfu und Dolcigno ſind dieſer Waare und des damit verbundenen Handels wegen im Rufe, und führen viel davon, inſonderheit nach den Häfen am mittelländiſchen Meere, aus.

Marocco, eine Art Schnupftobak, ſo aus maryländiſchen Blättern verfertiget wird. Man macht ihn beſonders zu Offenbach und Frankfurt am Mayn, ꝛc.

Marocs, oder Raz de Maroc, ſerſcheartige wollene Zeuge, die inſonderheit zu Rheims, und noch an einigen andern Orten in Champagne häufig gewebt werden. Es giebt verſchiedene Gattungen, wozu bald lauter ſpaniſche, bald auch nur feine franzöſiſche Wolle genommen wird. Man hat z. E. ſogenannte Marocs liſſés, oder ungeköperte; Marocs croiſés, oder mit Köper; Marocs liſſés ſéconds fins, und Marocs liſſés ſuperfins; ferner, Marocs primes Segovies liſſés, und Marocs primes Segovies ſuperfins; endlich noch Marocs croiſés primes Segovies, und Croiſés primes Segovies ſuperfins. Dieſe letztern ſind die feinſten

ſten und theuerſten. Die Stücke halten 45 bis 50 fr. Ellen. Man macht jetzt alle die vorbenannten Sorten auch zu Rethel, das 9 Meilen von Rheims liegt, nach. Die Waare geht häufig nach Spanien, Portugal und Italien; ein großer Theil wird auch nach Lyon geſchickt, und von da weiter nach der Provence, nach Languedok und nach Italien ausgeführt. Noch ein anderer Theil findet ſeinen Vertrieb auf den Märkten zu Giubray, Falaiſe, Bourdeaux, Caen und Beaucaire.

Maronen, ſ. Kaſtanien.

Marouchin, ſ. Paſtel.

Marrubium, ſ. Andorn.

Mars, ſ. Eiſen.

Marschaux, ſ. Tapeten.

Marſeilliſche Tapeten, eine Gattung ſolcher Zeuge, die im Galeerenarſenal zu Marſeille verfertiget werden. Man mahlt ſie hernach mit Oehlfarben, und druckt darauf. Die Stücke halten 8 pariſer Ellen, und ſind 3 Fuß breit. Man hat ihrer von allen möglichen Muſtern und Preiſen.

Marſolin, italien. Marzolino, eine vorzügliche Gattung italieniſcher Käſe, die aus dem Toskaniſchen zum Handel gebracht wird.

Martagum, ſ. Goldwurz.

Martensholz, oder St. Martinsholz, eine geringere Gattung Rothholz, die uns die Engländer zuführen. Sie gilt nur den dritten Theil ſo viel, als Guinea-Rothholz, iſt aber doch noch beſſer als Rothholz von Angola und das ſogenannte Braziletto. Die Waare wird in England nach Ton von 20 Centnern gehandelt. In Holland macht man daraus zweyerley Sorten. Die eine davon enthält Stücken, welche 20 bis 25 Pfund im Gewicht halten, die andere aber kleine dünne Stücken, länglichte Stöcke oder Prügel und ſogenannte Stockvishölzer. Dieſe letztere Art iſt die geringſte und zugleich wohlfeilſte. Man handelt den Artikel in Holland nach 100 Pfund; er gilt gewöhnlich 17 bis 18 Gulden Kurantgeld.

Marvella, ein ſpaniſcher Wein, der in der Gegend um Malaga, aber an der See in den Thälern gebauet wird. Er iſt feiner, leichter und beſſer von Geſchmack, als der eigentliche Mallaga, und gleicht mehr dem Madera.

Marum, auch Marum verum, ſ. Maſtichkraut.

Marzemino, eine Gattung Tirolerweins, welche um Tramin an dem Etſchfluß gezeugt wird. Iſt röthlich von Farbe, und eine der angenehmſten Sorten unter dieſen Weinen.

Mascarenpfeffer, ſ. Pfeffer.

Maſchanzger, eine überaus ſchmack-

ſchmackhafte Gattung Aepfel, die Tirol hervorbringt, und die weit und breit verſchickt werden.

Maslaſch, heißt man in Ungarn die Sorte Tokayer, welche das Mittel zwiſchen dem Ausbruch und gemeinen Tokayer hält.

Mascoli, ein lieblicher ſüßer Wein, der in Sicilien gezeugt wird.

Maske, Larve, l. Larva, it. Viſo artifiziale, eine Art falſcher Geſichter, welche man vornimmt, wenn man ſich verſtellen will. Die vorzüglichſten ſind von feiner Leinwand, die ſchlechteren von Pappe gemacht. Jene liefert uns Italien, beſonders Venedig, dieſe aber Frankreich, vornehmlich Paris und Rouen. Man hat ihrer von hunderterley, zum Theil ſonderbaren Geſtalten, als z. E. weiſſe und auch rothe Dominolarven, ganz ſchwarze; natürliche, die die Italiener Viſi naturali nennen; Bauernmasken, Viſi per ruſtico; Polackenlarven, Viſi per Polacco, die auch für Ungarn und die meiſten Nachbarn von Polen taugen; Harlekinlarven, Viſi per Arlichino; Schäferlarven, Viſi per Paſtorello; Karrikaturen, u. ſ. w. Man hat auch halbe Geſichter, bloße Naſen, Bärte, und was ſonſt in dieſer Art verlangt werden kann. Alle dieſe Artikel handelt man Dutzendweiſe.

Maslieben, Zeitloſe, Bellis perennis *L.*, ein Kraut mit zuſammengeſetzter, regelmäßig runder Blume, die einen geſternten Teller hat. Es giebt hiervon eine größere Art, mit rothen, weiſſen, bunten, auch leibfarbenen Blumen, welche eigentlich nur zur Zierde in Gärten dient; die kleinere aber iſt die, ſo man auf unſern Viehwaiden häufig antrift. Das Kraut von der letztern wird in der Medizin, beſonders ſo lang es noch friſch iſt, wider den Scorbut, die Blume aber als Kühlmittel gebraucht.

Maſſicot, nennt man das calcinirte Bleyweiß. Es wird zur Malerey verbraucht. Man hat davon unterſchiedliche Arten. Das weiſſe Maſſicot, ſo nur ein wenig gelblich ausſieht, kömmt von Bleykalk, oder Bleyweiß, das nur kurze Zeit im Feuer geweſen iſt. Das gelbe von einem, das ſchon länger darinnen gehalten worden, und das goldgelbe von dem, bey welchem man das Feuer noch mehr getrieben hat. Wird der Grad und die Dauer dieſes Feuers noch vermehrt, ſo erhält man die Menie, eine bekannte rothe Farbe. Dieſe liefern uns die Engländer am häufigſten,

ſten, die übrigen Sorten aber die Holländer.

Maſſiv-Treſſen, ſind glatte und auch gemuſterte ſilberne und goldene Drathtreſſen von auſſerordentlicher Feine, und ganz durchſichtig gearbeitet, die viel leichter ins Gewicht fallen, als die gewöhnlichen. Sie ſind auch noch einmal ſo hoch im Preiſe.

Maſtiche, ſ. Maſtix.

Maſtichina, ſ. Maſtix, wie auch den nachfolgenden Art.

Maſtichkraut, Maſtichina, dieſen Namen giebt man unterſchiedlichen Arten von Kräutern. Die eine, lat. Marum, auch Marum verum, hat das Anſehn einer Staude, mit kleinen und ſpitzigen Blättern, welche oben dunkelgrün, unten aber weißlicht ſind, und einen ſcharfen auch flüchtigen Geruch, dabey einen bittern und ſcharfen Geſchmack geben. Die Blüte iſt leibfarben, auf dieſe folgt ein kleiner Saame, der aber bey uns nicht reif wird. Dieſes Kraut iſt den Katzen ſo angenehm, daß ſie daſſelbe, wenn ſie ſeiner habhaft werden können, zerbeiſſen, zerſchlagen und freſſen. Das friſche Kraut wird innerlich und äuſſerlich in der Medizin gebraucht. Es ſtärkt das Haupt, zertheilt die Flüſſe und den Schwindel, dient den Augen, und ſtärkt ſie. Die Blätter und Blüten kommen aus Spanien zum Handel. Eine andere Art Maſtichkrauts iſt die mit Thymianblättern. Dieſe letztern geben einen ſehr angenehmen Geruch von ſich.

Maſtix, gummi Maſtix, Maſtiche, reſina lentiscina, ital. Maſticchina, ein blaßgelbes, helles und durchſichtiges Harz, das aus dem Maſtixbaume (Lentiscus Piſtacia) im heiſſen Sommer ausſchwitzt, oder durch Einſchnitte herausgezogen wird. Das meiſte kommt aus der Levante und von verſchiedenen Inſeln des Archipelagus. Die beſte und vorzüglichſte Sorte liefert die Inſel Chio, wo die Bäume mit Fleiß gezogen, und das Produkt mit größter Sorgfalt geſammelt wird. Der Baum wirft nicht, wie die mit ihm verwandten Arten, im Winter ſeine Blätter ab, ſondern behält ſie unverändert. Auch gehört derſelbe zu der Pflanzenklaſſe, deren männliche und weibliche Geſchlechtstheile auf abgeſonderten Stämmen ſtehen. Man trift auch in Italien, Spanien und Niederprovence dieſe Art an: aber die Bäume geben da ſchon weniger Maſtix, und ſind auch überhaupt nicht ſo häufig. Man bringt von dem Harze zweyerley Sorten zur Handlung. Die ſchlechtere, oder das

Maſtix in Sorten, iſt unreiner und unanſehnlicher, aber auch weit wohlfeiler, als die andere, das Maſtix in Tropfen oder Körnern, Maſticchina eletta. Dieſe letztere iſt eine ausgeſuchte Waare, welche lauter reine, durchſichtige und ſchöne ſaubere Körner enthält. Man bringt das Maſtix in Kiſten von ein paar 100 Pfunden zu Markte. Wir erhalten es von Venedig, Livorno und Marſeille. Es wird ſeiner trocknenden und zuſammenziehenden Kraft wegen inn- und äuſſerlich in der Medizin gebraucht. Auch die Firnißmacher, Vergolder und andere Künſtler wenden es zu allerhand Arbeiten an. Das Maſtix wird zu Smyrna, wo man damit einen beträchtlichen Handel treibt, nach Kas von 70 Ocka gehandelt. Zu Livorno verkauft man dieſen Artikel nach Pfunden zu ſo und ſo viel Lire.

Maſulipatan oder Mazulipatan, heißt man in Frankreich eine Gattung baumwollener Schnupftücher, die von der Stadt gleiches Namens auf der koromandelſchen Küſte zum Handel gebracht werden. Es giebt darunter geſtreifte, gemuſterte, gemahlte, u. ſ. w. Sie ſind alle in Stücken von 8 oder 12 Tüchern, und 1 halben franzöſiſchen Stab bis 5 Achtel breit. Auch führt dieſen Namen eine Art oſtindiſchen Guingan, die ſehr fein iſt, und ebenfalls von den Franzoſen aus Oſtindien geholt wird. Manchmal heißt man auch Maſulipatan eine Gattung Zitz, die bey den franzöſiſchen Auktionen unter dem Namen Baroche bekannter iſt. Man macht jetzt dieſen Artikel in England, wie auch in Frankreich zu Bourges in Berry, Brive-la-Gaillarde, u. ſ. w. nach. Im Norden von Europa heißt man Mazulipatnams, baumwollene oſtindiſche Schnupftücher, die die däniſche aſiatiſche Geſellſchaft zu Verkauf bringt. Sie beſtehen in folgenden Sorten:

Maſulipatnams,	40 Punjams,	1 El. u. 3/8 bis 7 16theil	ins Quadr.
— — —	38 — —	1 El. u. 5 16theil bis 3/8	— —
— — —	36 — —	1 El. u. 3/8 . . .	— —
— — —	34 — —	1 El. u. 3/8 bis 7 16theil	— —
— — —	32 — —	1 El. u. 3/8 . . .	— —
— — —	30 — —	. . .	— —
— — —	26 — —	. . .	— —
— — —	24 — —	1 El. u. 5 16theil . .	— —
— — —	22 — —	1 El. u. 3/8 . . .	— —
— — —	20 — —	1 El. u. 1/8 . . .	— —
— — —	18 — —	1 El. u. 5/8 . . .	— —

Maſu-

Maſulipatnams, 16 Punjams, 1 El. u. 1/8 . . ins Quadrat.
— — — 14 — — 1 El. u. 1 16theil — —

Matalanga, eine Art ſpaniſchen Anies, die in Jaen gebauet, und häufig ausgeführt wird. Er iſt grobkörnichter als der von Alicante. Man handelt ihn nach Fanegas.

Mataro, ein etwas rauher, rother, ſpaniſcher Wein, der dem Portweine ähnlich iſt, und für dieſen oftermalen verkauft wird. Man gewinnt ihn in Katalonien.

Mater perlarum, ſ. Perlenmutter.

Mathematiſche Inſtrumente, Beſtecke, u. dgl. worunter allerhand Geräthe und Werkzeuge für die Meßkünſtler, Sternſeher, Wetterbeobachter, Naturkündiger, ꝛc. verſtanden werden, erhalten wir aus England, inſonderheit von London und Birmingham, wie auch von Nürnberg, Leipzig, und aus dem Mayländiſchen von Cremona, Fino und Dongo. Deutſchland beſitzt in dieſem Fache ſehr geſchickte Künſtler, und viele Kunſthandlungen.

Matricaria, ſ. Mutterkraut.

Matriſylva, ſ. Waldmeiſter.

Matten, fr. Nattes, bekanntlich eine geflochtene Arbeit, die aus Schilf, Binſen, Strohhalmen, Rohr, Baumbaſte, Palmblättern und verſchiedenen ähnlichen Materien verfertiget wird. Man braucht ſolche zum Einpacken der Waaren, zu Körben und Behältniſſen trockener Sachen, zu Fußtapeten, Spalieren, u. dgl. Die wichtigſte Gattung für den Handel machen die ruſſiſchen Matten (Rogoshi) aus, welche aus Archangel und St. Petersburg in erſtaunlicher Menge in alle Gegenden der Welt verführt werden. Die meiſten davon werden in Sibirien aus dem Baſt der Lindenbäume verfertiget. Im Junius oder Julius, wenn der volle Saft in dieſen Bäumen iſt, hauet man den Baum zwey oder mehrere Faden, und reißt die Borke der Länge nach auf; alsdann treibt man mit Keilen an beyden Enden die Borke vom Holz heraus, indem man das Beil in selbiges hauet. Die Borke legt man in ſtehendes Waſſer, und beſchweret ſolche mit queerübergelegten ſtarken Holze, oder mit Steinen, daß ſie unter dem Waſſer bleibe. Nach 6 bis 8 Wochen, wenn der Baſt zeitig wird, und ſich von der rauhen Borke ablöſet, höret man im Waſſer davon ein Kniſtern und Knacken. Alsdann iſt es Zeit, alles herauszunehmen, und die feinere innere Borke, oder den Baſt, von der groben, rauhen, holzigen Rinde zu tren-

neu und abzuziehen. Was zwiſchen dieſem Baſte und der höckrigen Rinde befindlich iſt, und Lup heißt, wird zu leichten Kiſten, oder zum Ausfüttern der Schlitten gebraucht, nachdem man dieſe höckrige Rinde mit einem Ziehmeſſer abgeſondert hat. Läßt man jedoch die Borke über die bemerkte Zeit liegen, ſo wird der Baſt mürbe und ſtockig, wie das auch der Fall bey Flachs und Hanf iſt. Die ruſſiſchen Matten ſind von verſchiedenen Sorten; es giebt einfache und doppelte; auch wird ein großer Theil zu größern und kleinern Säcken genäht, und ſo ausgeführt. Die größern nennt man in Rußland Kulü, die kleinern Kulki; die eine und die andere Sorte wird am häufigſten nach Amſterdam verſchifft. Die einfachen und die doppelten Matten, wie auch Mattenſäcke, werden nach Tauſend gehandelt. Archangel allein ſchickt jährlich 6 bis 700000 Stück Matten, und 20000 Säcke, meiſtens nach Hamburg, Amſterdam und London. Schilfmatten erhalten wir aus dem Johannisburgiſchen in Preuſſen, und aus verſchiedenen Gegenden von Amerika. Von feineren Matten, die zu Fußtapeten, zu Ausſchlag der Kammern und Zimmer, zu Decken auf den Schiffen u. d. gebraucht werden, trift man in den Seeſtädten, vorzüglich in Holland, ſehr zierliche, buntgemahlte, u. ſ. w. an. Mit Kokojamatten wird in Oſtindien ein großer Handel getrieben. Künſtliche Stroh- und Schilfmatten ſind beſonders in der Levante ein gangbarer Artikel. Man handelt ſie Fuß- oder Klafterweiſe, und ziehet ſolche aus Spanien, Provence, ꝛc. Bey Schiffs-Befrachtung rechnet man 400 Stück groſſe, oder 600 kleine und Sackmatten auf die Laſt.

Matratzenleinen, toile à Matelas, leinene Gewebe, die zu Abbeville in Picardie gewebt, und im Reich und auſſerhalb in Menge abgeſetzt werden. Es giebt deren 4/4 breite, wie auch von 7/8, ſolche, die ächt gefärbt, und auch, die nur ſchlechte Farbe haben. Sie gelten 27 bis 33 Sous der Stab: aber man hat bey dieſem Maaß beyläufig 10 Procent Vortheil.

Matronaria, ſ. Mutterkraut.

Matroſenleinen, heißt man blau und weiß geſtreifte oder gegitterte Leinen, die zu Matroſenhemdern, Vorhängen, Stuhlüberzügen, u. dgl. verbraucht werden. Die beſten bekommen wir aus Flandern; die andern aus der Oberlauſitz. Sie ſind 4, 5 bis 6 Viertel breit.

Matzenſeide, ſoie en maſſes, heißt man die Seide, welche in runden kleinen Bällchen, die **Matzen** genannt werden, zum Handel kommt. Dieſe Art iſt ganz ohne Zurichtung, und ſo wie ſie von den Cocons abgewunden worden. Man erhält dergleichen aus der Levante, inſonderheit aus Perſien, über Marſeille. Die Waare kömmt auch aus Sicilien und Calabrien. Die Matzen halten insgemein 1 oder ein paar Pfund im Gewicht.

Mauboiſe, ein ſogenannter brilliantirter Zeug von Seide und Leinen, der zu Rouen verfertiget, und beſonders zu Frauen-Kleidung verbraucht wird. Er liegt nur 7 Sechzehntheil eines Stabs breit.

Mauer-Epheu, Mauereppich, ſ. Epheu.

Mauerkraut, ſ. Tag und Nacht.

Mauerpfeffer, ſ. Haußlauch.

Mauerraute, Adianthum album, eine Gattung Adiant, die gerne auf alten Mauern und Wänden wächſt, aber nicht ſo hoch wie der ächte oder ſchwarze Adiant wird. Auch hat dieſe hier etwas breitere und ſtumpfere Blätter. Sie wird in den Apotheken gebraucht.

Maulbeer, Mori fructus, die Frucht eines bekannten Baumes, wovon es zweyerley Arten, nämlich ſchwarze und weiſſe, giebt. Das Vaterland der erſtern iſt Perſien; ſie iſt aber bey uns, beſonders in den gemäßigten Ländern, völlig einheimiſch geworden. Der ſchwarze Maulbeerbaum, Morus nigra, erreicht eine ziemliche Höhe, und hat ein gutes Anſehen. Seine Rinde iſt dunkelbraun, das Holz aber gelb, und ziemlich feſt. Die Blätter treiben ſehr ſpäth, und ſtehen auf dicken Stielen. Sie ſind herzförmig, und am Rande ſägenartig gekerbt. Die am Geſchlecht verſchiedenen Blüten ſtehen gemeiniglich auf beſondern Stämmen. Sie erwachſen zu großen, anfangs hellgrünen, nachher hellrothen, zuletzt ſchwärzlichen Beeren, die im Auguſt zu ihrer Reife kommen. Dieſe enthalten einen dunkelrothen, färbenden Saft, und haben einen angenehmen, säuerlich-ſüſſen, weinigten Geſchmack; man pflegt ſolche ſowohl roh als auch eingemacht zu genießen. Aus dem Safte wird ein Syrup gekocht, und dieſer zuweilen mit Eſſig und rothen Weinen vermiſcht, um beyden eine dunklere Farbe und angenehmen Geſchmack zu verſchaffen. Nach Herrn Duhamel laſſen ſich aus der ſaftigen Rinde gute Stricke verfertigen.

Der weiſſe Maulbeerbaum, Morus fructu albo, ſtammt urſprünglich aus Sſina, iſt aber bey uns ebenfalls einheimiſch gemacht worden. Sein Laub wird häufig zur Fütterung der Seidenwürmer genutzt. Die Frucht von dieſer Gattung iſt, nachdem ſie ihre völlige Reife erlangt hat, weiß, ſüßlicht, aber doch ekelhaft von Geſchmack, und wird ſelten gegeſſen: indeſſen läßt ſich der daraus zu einem Syrup gekochte Saft ſtatt des Zukkers gebrauchen. Die Rinde von dieſen Bäumen iſt aſchgrau, und das Holz weißgelblich, auch ziemlich hart. Im Waſſer zeigt ſich dieß letztere, ſo wie das von der andern Art, ungemein dauerhaft. In Venaiſſin und Provence werden Weinfäſſer, Brunneneymer, u. dgl. Gefäße daraus verfertiget. Auch macht man in dieſen Gegenden Kiſten und Gebinde zu allerhand Waaren, und verſchiedene Schreiner- und Drechslerarbeiten daraus. Die Blätter, die Früchte und auch die Rinde von der Wurzel dieſes Baums ſind medizinaliſch.

Mauleſel, Maulthier, Mulus, Mula, ein bekanntes Laſtthier, das aus der Vermiſchung eines Pferdes mit einer Eſelinn, oder aus der eines Eſels mit einer Stutte gezeugt wird. Mit den Ohren und dem Schwanze gleicht es auch dem Eſel, aber im übrigen hat es die Geſtalt eines Pferdes. Da das Thier einen ſanften und ſichern Tritt hat, ſo wird es zum Reiten und Laſttragen über Gebirge und Steinklippen vorzüglich gebraucht. Ein großer Theil der Güther, welche über die Alpen nach Italien, und über die Pyrenäen nach Spanien transportirt werden, wird durch Mauleſel überbracht. Die gewöhnliche Laſt, ſo man dieſen Thieren auflegt, iſt 3 Centner. Die Fäſſer, mit welchen man ſie beladet, ſind von einer eigenen Form; nämlich nur auf der einen Seite rund, auf der andern aber, die an dem Bauch des Thiers anliegen ſoll, platt. Dieſe Geſtalt wird des Pakkens und Tragens wegen ſchlechterdings nothwendig. Die Fäſſer oder Ballen ſind immer von anderthalb Centnern, und ein paar, von denen eins auf dieſe, das andere auf jene Seite kommt, machen die gewöhnliche Laſt aus. In Spanien ſpannt man dieſe Thiere auch vor die Kutſchen, und bedient ſich ihrer ſehr gewöhnlich zum Reiten. Aus dieſem Reich dürfen ſie bey ſchwerer Strafe nicht ausgeführt werden. Zu Rom reiten der Pabſt, die Kardinäle

und Prälaten bey feyerlichen Aufzügen auf Maulthieren. In Frankreich ſchätzt man beſonders die Mauleſel aus Nieder-Poitou, vorzüglich von St. Gervais bey Beauvoir-ſur-Mer. Die Spanier ziehen aus dieſer Gegend ſehr viele, und bezahlen das Stück nach Beſchaffenheit nicht ſelten mit 2 bis 300 Thalern nach deutſchem Gelde. Zu Fontenay-le-Comte wird damit gleichfalls ein einträglicher Handel getrieben. Aus der Haut dieſes Thiers, die vom Unterleibe genommen wird, macht man den Schagren.

Maulwurf, Talpa, ein kleines, meiſt unter der Erde lebendes Thier, oder Art von Feldmäuſen, wie die Billiche, u. dgl. Sie haben einen mit ſchwarzen zarten Haaren beſetzten Balg, der ſich recht ſammetartig anfühlt. Dieſer wird zu Pelzwerk gebraucht. Es giebt auch weiſſe Maulwürfe.

Mauris, Mouris, baumwollene oſtindiſche Zeuge, die von den Franzoſen, Holländern und Dänen von der coromandelſchen Küſte zum Handel gebracht werden. Es giebt weiſſe und färbige, feine und gröbere Sorten. Die holländiſchen ſind 2 Ellen breit und 18 Cobidos lang, und in Ballen von 100 Stück gepackt. Die, welche die däniſche aſiatiſche Kompagnie liefert, ſind unter dem Namen Murri bekannter. Eine Gattung von dieſen hält 1 Elle und 7 Achtel in die Breite, und 12 kopenhagener Ellen in die Länge. Murri Madrepack, eben ſo viel. Noch eine dritte 6 Viertel. Eine vierte aber 1 Elle und 13 Sechzehntheil in die Breite, und 12 Ellen in die Länge.

Mausdorn, **Myrthendorn**, **wilde Myrthen**, Ruſcus, Bruſcus, Chamaemyrtus, ein Kraut, das in Italien, Languedok und Rouſſillon wild wächſt, bey uns aber in Gärten gezogen wird. Die Blumen wachſen mit dem Blatte ſelbſt. In Italien wird die Staude beſonders zu Kehrbeſen gebraucht. In der Medizin wendet man die Blätter und Früchte an, und die Wurzeln von dieſem Kraute werden unter die eröffnenden gezählt. Zu Marſeille und in andern Gegenden von Provence wird die Rinde von der Wurzel häufig zum Gerben des Leders gebraucht.

Mausöhrgen, **Mausöhrlein**, **Nagelkraut**, Auricula muris, Piloſella major, Hieracium Piloſella, iſt unter den Landgewächſen in der Mark Brandenburg, und in der Nachbarſchaft, eines der allergemeinſten, und blühet im May und

Brachmonate faſt aller Orten in Auen und Feldern, in trockenen Kienheiden, Eichwäldern, um die Hügel und Landſtraßen, wo es im guten Mittel- und ſelbſt dem elendeſten Sandboden mit ſeinen weitauslaufenden, geſtreckten, rankenartigen Zweigen ganze große Plätze bald überziehet, und ſich dermaſſen bewurzelt, daß es die größte Hitze und Dürre aushalten kann. Die Stengel ſind nebſt der untern Seite der länglichen, kurz zugeſpitzten Blätter wollig, die dunkelgrünen Blätter aber mit einzelnen, ſteifen Haaren beſetzt. Das Kraut wird in der Medizin unter die Wundtränke genommen, auch äuſſerlich gebraucht.

Mayländiſches Gold, or de Milan, ein platter Silberdrath, der bloß auf einer Seite vergoldet iſt. Dieſe Art iſt vor Zeiten im Mayländiſchen ſehr im Gange geweſen, und da ſolche weniger koſtbar ausfiel, ſo wurde ſie häufig zu Stickereyen verarbeitet. Jetzt macht man nicht ſonderlich mehr Gebrauch davon.

Mayennes, ſind Leinen von der Art wie die bekannten Lavalſchen Leinwanden, und auch ſo zugerichtet. Sie werden zu Mayenne in der Provinz Maine gewebt, und führen davon den Namen. Es iſt eine feinere Art Leinen. Der Stab gilt von 20 bis auf 70 Sous.

Mays, ſ. Türkiſchkorn.

Mazamets, heißt man Multonartige Zeuge, die hier und dort in Ober-Languedok, beſonders um Mazamet bey Caſtres, wovon ſie den Namen führen, und zu St. Martori verfertiget werden. Man nennt ſie auch Cordillats. Sie ſind einen halben Stab bis 7 Zwölftel breit, und 30 bis 44 Stab lang. Dieſe Zeuge werden meiſtentheils roh zu Markte gebracht; aber die Kaufleute in Toulouſe, Montauban und Montpellier laſſen ſie hernach auf unterſchiedliche Art färben und zurichten. Man ſetzt ſie nicht nur innerhalb des Reichs, ſondern auch in der Fremde häufig ab.

Mazulipatnams, ſ. unter Maſulipatam.

Mechoacanna, Rhabarbarum album, weiſſe Rhebarber, eine Wurzel, die aus dem ſpaniſchen Amerika, eigentlich aus Peru zu uns gebracht wird. Das Kraut iſt eine Art Winde, hat herzförmige Blätter, und trägt kleine Beeren. Die Wurzel, ſo groß und leicht iſt, wird in runden oder länglichtrunden, mit vielen Zirkeln gezierten Scheiben überbracht. Die gute Sorte muß ſowohl inwendig als auswendig ſchön weiß, dabey

bey wohl trocken, aber doch friſch, ſchwer und harzicht ſeyn. Zuweilen fällt ſie auswendig grau. Ihre Eigenſchaft iſt dieſe, daß ſie ganz gelinde abführt. Vorzüglich giebt man ſie kleinen Kindern zum Purgieren ein, weil das Pulver davon faſt gar keinen Geſchmack an ſich hat, und die Kinder alles, was nach Arzney ſchmeckt, mit Widerwillen von ſich ſtoßen. Man thut dieſe Wurzel gern in etwas Hirſe, wenn man ſie wohl und friſch erhalten will. Sie wird zuweilen mit der Bryonienwurzel verfälſcht; aber dieſe ſieht weißröthlich oder bräunlich aus, und hat einen bittern Geſchmack.

Mechoacanna nigra, ſ. Jalapp.

Medaillen, Denkmünzen, Schauſtücke, ſind Münzen von allerley Metall, die zwar im Handel und Wandel nicht gangbar ſind, aber entweder ihres Alters oder Gepräges wegen, oder in Betracht der Vorfälle, worauf ſie ſich beziehen, hochgehalten werden. Man unterſcheidet ſie in alte und neue. Unter jenen begreift man alle aus der barbariſchen Zeit, die griechiſchen, römiſchen, ſowohl goldenen, ſilbernen, als auch kupfernen Münzen, bis auf die Zeit des Heraclius. Die neueren ſind die, ſo von dieſer Zeit an auf beſondere Begebenheiten, Geburten großer und merkwürdiger Leute, und dieſer ihre Vermählungen, Standeserhöhungen, auf ihr Abſterben, auf Schlachten, Belagerungen, Friedensſchlüſſe, Bündniſſe, Thronbeſteigungen, Zuſammenkünfte der Fürſten, Huldigungen, Stiftungen, und dergl. geprägt worden. Dergleichen Medaillenkabinetter und Sammlungen findet man an den Höfen großer Herren, und bey reichen Privatperſonen, die von ſolchen Sachen Liebhaber ſind. Indeſſen iſt der Handel mit Medaillen immer ein Fach, wozu nicht nur Geld, ſondern auch eine gründliche Kenntniß dieſer Waare, der verſchiedenen Materien, woraus ſie gebildet iſt, der Kunſt, die darinnen ſteckt, ihres Alters und der Geſchichte erfordert wird. Hier muß ſich der Käufer gar wohl vorſehen, daß er nicht etwa eine Medaille, die nur nachgemacht iſt, für die ächte in die Hand bekomme, u. dgl. Was nun zur Kenntniß dieſes Artikels gehört, darüber muß einer gute numismatiſche Schriften zu Rathe ziehen, wenn es an eigener Einſicht fehlt. So ſind auſſer denen, welche in gelehrten oder fremden Sprachen hierüber vorhanden ſind, eines

„Köh-

„Köhlers Münzbeluſtigungen, Lochners Medaillenſammlung," ſo wie „Joachims neueröffnetes Münzkabinet," u. a., zu dieſer Abſicht dienlich.

Median, ſ. Holländiſches Papier.

Mediſches Heu, ſ. Foenugrec.

Medoc, ſ. Pontac.

Medocſtein, eine Gattung glänzender Kieſel, die in dem Ländchen gleichen Namens in Bourdelois gefunden werden. Wenn ſie brilliantirt ſind, haben ſie ziemlich das Anſehen der Diamanten.

Medulla ſaxorum, ſ. Mergel.

Medwedni, in Rußland die Fuchsfelle.

Meener **Leinen**, ſind theils glatte auf holländiſche Art gewebte und zugerichtete Leinen, theils gezogene und gemuſterte Tiſchzeuge, die von allen möglichen Gattungen und Preiſen in und um Meenen im öſterreichiſchen Flandern verfertiget, und in großer Menge nach vielen Ländern ausgeführt werden. Die ganze Gegend zeugt den vortreflichſten Flachs, und beſitzt die ſchönſten Bleichen, daher haben die hieſigen Leinen den Ruf, daß ſie den übrigen allen, die ſonſt wo in Flandern gemacht werden, vorzuziehen ſind. Nichts geht auch wirklich über den Fleiß und die Akkurateſſe, womit die Waare hier gebleicht und zugerichtet wird. In dieſem Stücke übertreffen die Meener Leinwanden ſogar die holländiſchen. Das meiſte von den hieſigen Artikeln geht nach Frankreich, Spanien, Portugal, und Oſt- und Weſtindien. Sie beſtehen aus ſogenannten Hollandas, die 6 Viertel breit, und 50 bis 60 niederländiſche Ellen lang, ſechs Viertel breiten Fleurets, fünf Viertel breiten Prexillas, wovon die gebleicht und zugerichtet, die andern aber roh verſchickt werden. Ferner, aus Brabantes crudos, von eben der Breite, die nur die halbe Bleiche erhalten, und aus 4 und 5 Viertel breiten blau und weiß geſtreiften Bettleinen, u. dgl. Von Tiſchzeugen macht man hier die nämlichen Gattungen, die Curtenk liefert, nämlich ganz glatte auf Atlasart (façon de ſatin), mit Schuppen oder gerippte (à grains d'orge), auch à écailles, oder à oeil de perdrix genannt; damaſtartige (Linge damaſſé), u. dgl. Dieſe Waaren werden, wie beym Handel durch ganz Flandern gebräuchlich iſt, bald in Kurant, bald, doch aber ſchon ſeltener, in Wechſelgeld gehandelt. Vom letztern machen 6 Gulden 7 Kurantgulden. Beym Ellenmaaße iſt

hier auch der Unterſchied zu merken, daß die Elle, womit die gemeine Leinwand gemeſſen wird, etwas länger ausfällt, als die, womit man Tiſchzeuge miſſet. Von dieſer letztern rechnet man 60 für 35 pariſer Stab, von der andern 60 für 36. Auſſerdem hat der Käufer auf die gewöhnlichen Meener Leinen noch einen Vortheil am Maaße, der gegen 5 Procent beträgt, aber bey den Tiſchzeugen fällt dieſes weg.

Meeraal, Muraena Helena, franz. Murene, auch Filat, wird im Meere hier und dort in Menge gefangen, und geht auch zuweilen in die Flüſſe und Ströme hinauf. Der Fiſch wird ſowohl friſch als auch eingeſalzen zu Markte gebracht.

Meerbacillen, ſ. Meerfenchel.

Meerbarben, Mugheddu in Sardinien, eine ſehr ſchmackhafte Fiſchart, welche Mangiadori, wenn ſie ohne Bartfäden, oder Mulli, wenn ſie mit ſind, genannt werden. Sie werden in Menge in Italien, beſonders um Sardinien und Sicilien gefangen, und hernach entweder friſch verzehrt, oder eingeſalzen und geräuchert, und ſo zum Handel gebracht. Dieſe Fiſche weidet man nicht aus. Santa Giuſta in Sardinien iſt der Ort, welcher das meiſte davon verſchickt. Die Eyer dieſer Fiſche werden auch eingeſalzen, gepreßt, und unter dem Namen Bottarga verhandelt. Die Zeit der Zubereitung iſt im Auguſt und September. Die Genueſer unterſcheiden drey Arten der Meerbarben, nämlich die ſchwarze (Muggine nero), den Großkopf (Capo groſſo), oder eigentlicher Dickkopf, und den Springer (Saltator.)

Meerdiſtel, ſ. Mariendiſtel.

Meereſche, Mugil Cephalus, ein Seefiſch, aus deſſen Rogen in Provence der bekannte Bottargo oder Bottarga zubereitet wird. Man unterſcheidet ihn in dreyerley Sorten: in die Teſtut, oder dickköpfigte, Mugi cephalos *L.*; in die ſchlammichte, die nach Schlamme ſchmeckt, und nicht ſonderlich geachtet wird; und in die ſchwarzäugige Meereſche. Sie nähren ſich von Würmern und allerhand Inſekten. Das Fleiſch der erſten und zweyten Art iſt ſehr ſchmackhaft.

Meerfenchel, **Meerbacillen**, Crithmum, foeniculum marinum, ein ſtaudichtes Gewächs, das bey uns in den Gärten gezogen wird. Es trägt weiſſe Blumen, und einen wohlriechenden Saamen, wie Rosmarin. Die Wurzel iſt fingersdick, und ebenfalls von

gutem

gutem Geruch. Die Pflanze kömmt in medizinischen Kräften dem gemeinen Fenchel gleich.

Meergrieß, ſ. Steinhirſe.

Meerhirſe, ſ. Steinhirſe.

Meerkalb, ſ. Seehund.

Meerkohl, Meerwinde, Soldanella, Braſica marina, Convolvulus marinus, ein Kraut, welches an den Seeufern in Italien, England, Frankreich und anderwärts wächſt. Man findet es auch auf den Alpgebirgen. Es hat Blätter wie die Hohlwurz, und trägt glockenförmige purpurrothe Blumen. Man bringt beſonders die Blätter zum Handel. Dieſe haben einen ſcharfen, ſalzigen, dabey etwas bittern und widrigen Geſchmack. Man muß ſolche wählen, die recht friſch und nicht zerſtückt ſind. Ihr Gebrauch iſt in Apotheken.

Meerkraut, ſiehe Salzkraut.

Meerlinſen, Entenlinſen, Entengrütze, Lenticula paluſtris, lenticula lacuſtris, Muſcus aquaticus, ein Kraut, das ſeine Wurzeln auf der Oberfläche ſtillſtehender und fauler Gewäſſer ſchlägt, und beſonders in Gräben u. dgl. angetroffen wird. Die Blätter ſind rund, klein, und wie Linſen gebildet. In den Apotheken wird ein Waſſer davon abgezogen, das in mancherley Zufällen gute Dienſte thut.

Meermelde, ſ. Melde.

Meermoos, Corallenmoos, Corallina, Muſcus marinus, eine Moosart, welche ſich an die Meerfelſen, Muſcheln und Corallengewächſe anhängt, unter dem Waſſer weich iſt, aber an der Luft erhärtet. Man hat weißliches, röthliches und grünes Meermoos. Dieſes letztere iſt das vorzüglichſte. Man bringt ſolches von den Küſten des mittelländiſchen Meeres, beſonders aus Frankreich und Italien, zu uns. Es muß ſo viel möglich friſch, rein und ohne Staub ſeyn. Sein Gebrauch iſt in der Medizin. Auch die Weinkünſtler und Färber wenden es zuweilen an.

Meerpferd, ſ. Wallroß.

Meerportulak, ſ. Melde.

Meerrettig, Kreen, Armoracia, Raphanus major, ein bekanntes Wurzel- und Küchengewächs, das zur Würze an Fleiſch und Fiſchen häufig gebraucht wird. Man bauet es allenthalben theils in Gärten, theils auch auf den Aeckern. Die Wurzel iſt weiß, und hat einen ſtarken und beiſſenden Geſchmack. Sie dient dem Magen, befördert die Verdauung, u. ſ. w.

Meerſalz, ſ. unter Salz.

Meerſchlange, Muraena ſerpens,

ſerpens, ein Fiſch in der See, welcher wegen ſeiner Schlangengeſtalt dieſen Namen erhalten hat; er giebt aber doch ein gutes und geſundes Eſſen. Man findet ihn häufig an den Küſten von Provence und Italien.

Meerſchwein, Delphax, Delphinus Phocaena, ein Geſchlecht der Amphibien, welches beſonders in der mittelländiſchen See angetroffen wird. Sie ſind 3 bis 4 Ellen lang, haben ſpitzige kleine Zähne, und eine glatte, überaus ſtarke Haut. Ihr Fleiſch iſt ſchwärzlich, und unverdaulich, aber aus ihrem Speck wird guter Thran gebrannt. Man fängt dieſer Seethiere auch an der Inſel Fünen, und in mehreren Gegenden bis nach Amerika hin.

Meerſpinnen, eine Art ungeſchwänzter Seekrebſe mit ſechs Füßen und zwey Scheeren, die dem Hummer ſonſt ziemlich gleichen, aber von dunkelbrauner Farbe, und über den ganzen Leib haarig ſind. Die meiſten liefert Amerika. Man bringt ſie ſowohl getrocknet als auch eingeſalzen zum Handel.

Meerſtynx, Stincus marinus, Lacerta Stincus *L.*, unter dieſem Namen erhalten wir bey der Handlung eine getrocknete und eingeſalzene Bergeydechſe, die ſich in Aegypten, Lybien und Arabien zwiſchen den Hügeln aufhält, zwey Zoll dick, und Spannen, auch wohl Fuß lang iſt. Es giebt von ihrer Art ziemlich große mit langen Schwänzen, die aber von der gemeinen kleinern verſchieden zu ſeyn ſcheinen. Beyderley ſind indeſſen über und über mit ſilbergrauen Schuppen bedeckt, die etwas ins Gelbliche ſpielen, an dem ſpitzen Kopfe aber, auſſer der Stirne, welche bloß iſt, mehr ins Grüngelbliche. Der Rücken zeiget einen erhabenen Strich mit blauen Queerſtreifen, die fünffingerigen Füße ſind nur kurz, und der Schwanz bey der gemeinen Art etwas platt. Die zum Beyſchlaf reizenden Kräfte, die nach Meynung der Alten, und zum Theil mancher unter den Neuern, noch dieſer Artikel beſitzen ſoll, gründen ſich auf fabelhafte Nachrichten und Vorurtheile. Man bringt indeſſen noch immer den Meerſtynx über Venedig, Livorno, Marſeille und Trieſt zum Handel, und alle Apotheken und Materialhandlungen halten davon mehr oder mindern Vorrath. Der beſte iſt der, welcher recht groß, dick und lang, fein ſchwer, und doch dabey vollkommen trocken, friſch und unzerſtückt iſt. Man pflegt die Waare in Wer-

Wermut zu verwahren, wenn ſie nicht verderben ſoll.

Meervillſche Leinen, heißt man im Handel ſehr feine und ſchöne Tiſchzeuge, die zu Meerville im franzöſiſchen Flandern in großer Menge gewebt, und nach Paris, Lyon, Rouen, ꝛc. verſchickt werden. Auch Ryßel empfängt davon jährlich große Parteyen. Die Waare kömmt in Güte der im öſterreichiſchen Flandern ſehr nahe. Die Tiſchzeuge halten 10 Viertel bis 4 Ellen in die Breite, und 82 bis 102 Ellen in die Länge. Die Serviettenzeuge ſind 128 Ellen lang. Man hat zwar der hieſigen Waare von verſchiedenen Preiſen, dennoch aber wird in dieſen Fabriken keine andere, als feine, wenigſtens mittelfeine Gattung verfertiget. Die glatten Leinwanden, welche die umliegenden Oerter, nämlich Etaire, la Gourgue u. a. liefern, kommen ebenfalls unter dem Namen der Meervilliſchen Leinen zu Markt. Man ſchickt ſolche in großer Menge nach Paris, Lyon, und weiter.

Meerwinde, ſ. Meerkohl.

Meerzwiebel, Scilla, auch Squilla oder Pancratium, ein Zwiebelgewächs, das in Spanien, Portugal, Sicilien, und an den Küſten der Normandie, beſonders an der See auf ſandigen Stellen wächſt. Es giebt hiervon zweyerley Arten, nämlich weiſſe und rothe. Die eine und die andere ſind Zwiebeln einer Fauſt dick, von ſcharfen und bittern Geſchmack, doch aber ohne Geruch. Die beſten ſind die, welche noch friſch, recht ſchwer und hart, und wohl gewachſen, auch an der Kopfſeite weder angelegen noch faul ſind. Sie haben eine löſende und zertheilende Kraft, daher ſie in der Medizin wider verſchiedene Uebel mit Nutzen zu gebrauchen. Man verkauft ſie in Italien nach Hunderten.

Meerkrapp, in Holland der Färberkrapp.

Méeswein, eine vortrefliche Art rother Provenceweine, welche um Mees, einer kleinen Stadt im Kirchſprengel von Riez gewonnen, und beſonders in den franzöſiſchen Alpen, in Piemont, Savoyen, ꝛc. verbraucht wird. Sie läßt ſich zu Waſſer und auch zu Lande gut verführen.

Mehl, farina, wird bekanntlich von allerhand Sorten Getraidekörnern auf der Mühle gemahlen, und die Spreu oder Kleyen durch das Sieb davon abgeſondert. Die Arten Mehls, welche ſich vorzüglich zu Brode ſchicken, ſind die von Weizen, Roggen und Mays.

Der Handel mit dieſer Waare iſt beſonders in Seeſtädten, wo ununterbrochen viele Schiffe damit verſorgt werden müſſen, und in der Nähe der Armeen, ſehr vortheilhaft. Aber die Waare muß wohl trocken gehalten und gut verwahrt werden, damit ſie ſich weder erhitze, noch dumpfig, oder vom Ungeziefer beſchädiget werde. Die Oerter, welche einen wichtigen Mehlhandel unterhalten, ſind beſonders Archangel, St. Petersburg, Danzig, Amſterdam, Hamburg, Bremen, Trieſt, Fiume, Bourdeaux, Nantes, Livorno, Barzellona, und verſchiedene engliſche Häfen. Rußland ſchickt viel Roggen- und Weizenmehl nach Lübeck, Bergen, ganz Dännemark, Roſtock, Drontheim, u. ſ. w. Trieſt und Fiume führen eine Menge Schiffsladungen nach Italien aus. Bourdeaux, Nantes und Havre de Grace verſorgen mit dieſem Artikel die franzöſiſchen Zuckerinſeln und übrigen Kolonien. Die erſtere Stadt hat im Jahr 1776 allein 176,881 Tonnen Weizenmehl (Minot) nach den Inſeln ausgeführt. Die Tonne hält 170 bis 180 Pfund netto. Die franzöſiſchen Seeſtädte ziehen dieſen Artikel aus Berry, Sologne, Quercy und Vendomois, inſonderheit von Nerac, Moiſſac und Montauban. Engliſches Mehl geht häufig nach Holland, Hamburg, Spanien, Portugal. Auch die Nord-Amerikaner liefern Mehl in auſſerordentlicher Menge zur Handlung. Unter den vereinigten Staaten ſind vorzüglich hierdurch berühmt: Penſylvanien; dieſes allein führt des Jahrs ein paarmalhunderttauſend Fäſſer nach Spanien, Portugal, Frankreich und deren Kolonien aus. Neu-Yorck, beynahe eben ſo viel. In Italien treiben Caſtiglion della Pescaja, Ancona, Girgenti und Livorno einen ungemein ausgebreiteten Handel mit allerhand Sorten Mehle nach auswärts. Gutes Mehl muß ſchön weiß, wohl trocken, und rein von Geruch ſeyn, auch ſich lange halten, und im Brode gehörig ausgeben. Speltmehl iſt magerer als Weizenmehl, und giebt kein ſo lockeres Brod. Sommerroggenmehl iſt weiſſer, als vom Winterroggen.

Mehlbaum, Crataegus aria *L.*, ſteht allenthalben unter dem wilden Gebüſche, in Vorhölzern der Gebirge, ꝛc. wo ihm Gegend, Lage und Boden bald ein Baum- bald nur ein ſtrauchartiges Anſehen geben. Die Rinde iſt braunroth, mit weiſſen Flecken beſprengt. Die Blätter,

ter, welche auf der Rückenfläche gleichſam mit einem weiſſen Mehlſtaube überzogen ſind, ſitzen wechſelsweiſe an kurzen wolligen Stielen. Die Blüte erſcheint im May an den Enden der Zweige, in weiſſen, dichten Büſcheln. Die darauffolgenden Beeren, welche anfangs grün ſind, erhalten bey ihrer vollkommnen Reife eine ſchöne rothe Farbe. Das Stammholz iſt faſt unter allen deutſchen Holzarten das härteſte und feſteſte, von Farbe röthlichweiß, läßt ſich auch ſehr gut und glatt verarbeiten, und wird deswegen zu Wellbäumen, Mühlkämmen, Rädern, Preſſen, Walzen, verſchiedenen andern Werkzeugen, Schrauben und dergleichen Arbeiten vorzüglich geſucht. Es iſt für Tiſchler, Drechsler, Bildhauer und mehrere Holzarbeiter ein überhaupt nützlicher Stoff. Die Früchte vom Mehlbaum gleichen den Mispeln, ſind aber viel kleiner, und haben einen ekelhaft ſüßlichen Geſchmak. Bey uns in Deutſchland werden ſolche ſelten, auſſer von Kindern und armen Leuten, gegeſſen. In der Schweiz nimmt man ſie zum Brantwein-Brennen. Das zu Ende des Herbſtes ſammt den Blättern eingeſammelte und wohlgetrocknete Mehlbeerenreiſig wird nach gehöriger Zubereitung gebraucht, um den wollenen Zeugen eine biberſchwarze Farbe zu geben.

Meht, Hydromel, Mulſum, ein aus Honig und Waſſer durch das Kochen und Abgähren zubereiteter ſtarker Trank, der beſonders in Polen, Littauen, Rußland, Ungarn, Preuſſen, Schweden, Dännemark und Norwegen ſehr gebräuchlich iſt. Die Ruſſen, Polen und Ungarn wiſſen ihn mit Johannisbeeren, Kirſchen, Himbeeren und allerhand Gewürzen und Kräutern anzumachen, ſo daß er davon noch viel lieblicher und ſchmackhafter wird. Je beſſern Honig man dazu nimmt, je vollkommner wird auch der Meht. In den Hundstagen iſt er am vortheilhafteſten zu brauen. Wenn er gehörig zubereitet worden, und nachher alt geworden iſt, das heißt, den geilen Honiggeſchmack verloren hat, kann man ihn gar wohl den Mittelweinen an Lieblichkeit und Stärke gleich halten. Der ungariſche Meht wird in großer Menge nach Polen, den öſterreichiſchen Provinzen, u.ſ.w. ausgeführt. Krakau, Lemberg, Wien, Königsberg und mehrere Städte haben anſehnliche Brauereyen, wo dieſes Getränke ſehr häufig ver-

verfertiget wird. Er wird Tonnen- und Eymerweiſe gehandelt. Zum gewöhnlichen Getränke ſoll der Meht, beſonders gall- und blutreichen Naturen, zu hitzig ſeyn.

Meienblümlein, Springauf, Lilium convallium, Convallaria, bekannte milchweiſſe Blumen, die gerne an ſchattigen und feuchten Orten wachſen, und im May blühen. Sie haben zwey grüne lange Blätter neben einander geſetzt, in der Mitte aber einen dreyeckichten Stengel, wo oben bey den Spitzen etwa 5, 6 bis 10 weiſſe wohlriechende Blumen, wie kleine Schellen, die gleich einer Säge ausgeſchnitten ſind, hervorkommen. Dieſe Blumen haben ſonderlich eine haupt- und nervenſtärkende Kraft. Getrocknet geben ſie einen guten Schnupftobak.

Meienkraut, ſ. Schöllkraut.

Meier, Hahnenkamm, Blitum, ein Kraut, das ſowohl auf Feldern als auch in Gärten häufig wächſt. Die Blumen ſind ohne Blätter. Es giebt rothen und weiſſen Meier. Der Saame von dem erſtern wird in der Medizin gebraucht.

Meiran, ſ. Majoran.

Meißel, ein ſehr gemeines und bekanntes Werkzeug, das vielen Handwerkern, beſonders Zimmerleuten, Bildhauern, Tiſchlern, Steinmetzen, Schmieden, u. dgl. zu ihren Arbeiten dient. Sie ſind von Eiſen, unten aber an der Schärfe mit Stahl beſetzt. Die, wo die Schärfe unten platt und gerade iſt, heißt man Stemmeiſen, die andern, wo ſie rund oder hohl, Hohlmeißel. Dieß Werkzeug wird gebraucht bey Tiſchlern und Zimmerleuten, die Zapfenlöcher auszuarbeiten; bey Bildhauern und Steinmetzen, Holz und Steine zu behauen, und in den Bergwerken, wo man es Bergeiſen nennt, das Geſteine zu gewinnen. So gebrauchen auch die Schmiede die Kaltmeißel, das Eiſen kalt zu zerſchlagen; die Schrotmeißel, Eiſenſtäbe in Stükken zu ſchlagen; die Maurer die Steinmeißel, um Löcher in die Mauren zu machen; Andere wieder die Satzmeißel, Niednägel damit anzutreiben; die Wundärzte die Knochenmeißel, u. ſ. w. Die beſten von ſolchen Werkzeugen liefern uns England und Frankreich. In Deutſchland ſind Steyermark, Iſerlon, Ruhla, Aarau in der Schweiz, und in den Niederlanden Lüttich, durch die guten Meißeln, die ſie liefern, in vorzüglichem Rufe.

Meiſterwurz, Kaiſerwurz, Imperatoria, Magiſtrantia, Aſtrutia, Oſtrutium, Laſerpitium germanicum, iſt von einer Pflanze, die an Geruch und Geſchmack der Engelwurz gleicht, ſo wie ſie derſelben auch an Kräften nicht unähnlich iſt. Die Wurzel allein wird in der Medizin gebraucht. Sie iſt ziemlich dick, und rauh, äuſſerlich dunkelbraun, inwendig aber weißlicht. Die ſchönen großen und friſch getrockneten Wurzeln, beſonders die, ſo man aus den gebirgigen Gegenden bringt, ſind die vorzüglichſten. Die Schweiz, das walliſer Land, und ſchleſiſche Gebirge, beſonders das Dorf Krümmhübel bey Hirſchberg, und die Pyrenäen, liefern viel davon. Die Apotheker und Brantweinbrenner verbrauchen dieſen Artikel.

Meiſsner Weine, ſind oberſächſiſche Weingewächſe, die um Meiſſen, Pirna, an den ſiptitzer Anhöhen, wie auch um Zeiz und Weiſſenfels gebauet werden. Es ſind nur leichte und geringe Sorten weiſſer und rother Weine, die gröſtentheils in Sachſen ſelbſt Verbrauch finden. Etwas davon geht doch nach Bremen und Hamburg, wo es zum Verfälſchen der beſſern Weine gemisbraucht wird.

Mel, ſ. Honig.

Melampodium, ſ. Nießwurz ſchwarze.

Melanthium, ſ. Schwarzkümmel.

Melangé, ſ. Indigo.

Melaſpermum, ſ. Schwarzkümmel.

Melaſſe, in Frankreich und deſſen Zuckerinſeln der Syrup, welcher beym erſten Raffiniren des Zuckers gewonnen wird. Die franzöſiſche Melaſſe gehet meiſt nach Holland.

Melde, Gartenmelde, Atriplex hortenſis, atriplex ſativa, ein bekanntes Kraut, das zu Speiſen unter die Kohl-Kräuter genommen wird. Es giebt hiervon dreyerley Sorten. Eine weiſſe ins Gelbe fallende, eine rothe, und eine dunkelgrüne. Die erſtere iſt die vorzüglichſte. Je größere Blätter die Pflanze treibt, je lieber hat man ſie. Das Kraut wird äuſſerlich auch in der Medizin angewandt.

Meleagris, ſ. Frittillarien.

Melier, eine vortrefliche Art weiſſer Weintrauben, die in Poitou gezeugt wird. Man trocknet ſolche häufig in Backöfen, und verſpeiſt ſie im Winter über der Tafel als Confekt.

Melilotus, ſ. Steinklee.

Meliſſe, Meliſſenkraut, Meliſſa, Apiaſtrum, ein bekanntes heilſames und nützliches Kraut, wovon wir verſchiedene Sorten ziehen. Als

z. E.

z. E. gemeine Gartenmeliſſe, mit geſcheckten Blättern, ſtinkende Meliſſe, mit weichhaarigem Blatte, und endlich niedrige breitblätterichte Meliſſe, mit großen purpurröthlichen Blumen. Die Meliſſe iſt ein Haupt- Magen- und ſtärkendes Kraut, das in vielen Krankheiten gute Dienſte leiſtet. Man nimmt es auch zu Bädern, u. ſ. w. Frankreich und Italien liefern uns Saamen von dieſer Pflanze für die Gärtnerey, und Montpellier ſehr vielen Meliſſengeiſt und Eau de Meliſſe, von welchen der erſtere entweder Eſprit de Meliſſe ſimple, oder Eau de Meliſſe compoſée Magiſtrale genannt wird.

Melline, breite goldene oder ſilberne Garnirungsſpitzen, womit die Frauenzimmerkleider beſetzt werden.

Melone, Melo, eine bekannte Garten- und Feldfrucht, die bey uns allenthalben gezeugt wird; doch ſind die, welche in den wärmern Gegenden wachſen, die vorzüglichſten. Es giebt ihrer vielerley Sorten, worunter die gemeine Melone, die geſtrickte, die kleine runde, pommeranzenförmige, die Zuckermelone mit dünner Schaale, die krenſelartige, ſo unten ſpizzig, oben aber breit, u. ſ. w. die vornehmſten ſind. Man läßt die Saamenkerne meiſtens aus Italien kommen. Trieſt ſchickt davon ganze Ballen nach Deutſchland. Man gebraucht dieſen Saamen auch in Apotheken unter den vier großen kühlenden Saamen zu Tränken, Emulſionen, u. dgl. Rußland liefert die Arbuſen, eine Gattung ſehr großer und wohlſchmeckender Waſſermelonen. Die beſten werden in Aſtrakan gezeugt. Auch Ungarn zeugt vortreffliche Waſſermelonen, von welchen das Stück oft 30 und mehr Pfunde im Gewicht hält. Dieſe wachſen am häufigſten bey Hatwan im heweſcher Komitate.

Melnicker, eine der beſten Sorten unter den böhmiſchen Weinen. Er wächſt im bunzlauer Kreiſe, iſt roth von Farbe, und läßt ſich wohl trinken, beſonders wenn er einige Jahre alt iſt.

Meloten, Meliloten, Steinklee, Melilotus, ein Kraut, das in Italien, Frankreich, Griechenland, Süd-Amerika und anderwärts mehr zu Hauſe iſt, bey uns aber in Gärten gezogen wird. Es giebt davon unterſchiedliche Sorten, als rother Steinklee mit viereckigter Schoote; rother Steinklee mit ſcheckigem Blatte; ſtaudenartiger Silber-Steinklee; ſchmalblättericher, mit gelber, purpur-

farbener Blume, ꝛc. Die gelben Meloten ſind in der Medizin die gebräuchlichſten. Sie kommen auch unter verſchiedene Sorten Schnupftobaks. Die Kräuterhändler treiben mit dieſem Artikel einen ziemlichen Handel.

Meneſcher, oder Menoſcher, ſ. Ungariſchen Wein.

Menil, ſ. Oger.

Mennie, Mennig, Minium, eine rothe Mineralfarbe, die aus Bleykalk, Silberglätte oder Bleyſchlacke durch das Calciniren zubereitet wird. Durch ein ſehr mäßiges Feuer verhindert man das Schmelzen der Maſſe, die ungemein leicht in Fluß kommt. Man rührt ſie deswegen ohne Unterlaß mit einer Krücke um, da ſie dann eine gelbe Farbe erhält, und wenn man ſie in dieſem Zuſtande läßt, beym Handel Bleygelb heißt. Setzt man aber das gelinde Feuer noch ferner fort, ſo entſteht endlich die rothe Mennige. England liefert uns das meiſte von dieſer Waare. Sie wird zu Cheſterfield und Wirckesworth in Derbyshire verfertiget. Man bringt ſolche in Fäſſern von 5 bis 6, auch wohl 9 bis 10 engliſchen Centnern zum Handel. Sie koſtet auf der Stelle 14 und 1/2 bis 16 Schillinge, frey an Bord geliefert. Die beſte Mennie muß ſchön hoch in der Farbe, und fein klar ſeyn. Bey uns in Deutſchland wird bey Nürnberg, zu Rollhoven, gute Mennie verfertiget. Die Waare wird von Malern zum Anſtreichen, von Töpfern zu Glaſuren, und in Apotheken zu Pflaſtern gebraucht. Sie wird zu Hamburg nach 100 Pfund in Kurant, mit 20 o/o in Banko gehandelt. Man giebt auf das Faß 14 Pfund Thara, und rechnet 1 Procent für Gutgewicht.

Mengelwurz, ſ. Mangolt.

Mentes, ſind Decken, die zu Rheims aus feiner Landwolle verfertiget werden.

Mentha, ſ. Münze.

Menthaſtrum, ſ. Roßmünze.

Menus grains, im franzöſiſchen Getraidehandel, die geringeren Sorten Getraide, z.E. Roggen, Gerſte und Haber.

Menyanthes, ſ. Biberklee.

Mercurey, eine Sorte der Burgunderweine von der zweyten Klaſſe, ſo in der Gegend um Chalons gewonnen wird.

Mercurialis, ſ. Speckmelde.

Mercurius, ſ. Queckſilber.

Mergel, Marga, eine fette mineraliſche Erde, die faſt wie Bolus ſchmeckt, an der Zunge klebt, und die man entweder unter den andern Erdarten tief hervorholt, oder auch manchmal faſt am Tage liegend findet. Man heißt ſolche auch Steinmark, Lithomarga, Medulla ſaxo-

rum,

rum, oder Agaricus mineralis, u. ſ. w. Sie ſieht entweder fleiſchfärbig, roth, oder ganz weiß aus. Die letztere iſt die gewöhnlichſte. Man findet ſolche hin und wieder in Deutſchland, Böhmen, ꝛc., und zwar ſowohl im Acker- als auch im Wieſenlande; doch liegt ſie am meiſten an quellreichen Stellen, ausgetrockneten Moräſten, u. dgl. Man nimmt ſie nicht nur zum Düngen eines magern Bodens, wie z. E. in Oeſterreich geſchiehet, ſondern gebraucht ſie auch in Medizin innerlich und äuſſerlich zu verſchiedener Abſicht.

Merluche, ſ. Morue.

Merluſchki, in Rußland die Felle von jungen Lämmern.

Merain, oder Merrain, im franzöſiſchen Handel, die eichenen Dielen oder Bretter, welche zu verſchiedenem Gebrauch dienen. Ein Theil davon iſt zu Tiſchlerarbeiten, der andere aber zu allerhand Fäſſern, Tonnen und andern Gebinden geſchickt. Unter den Oertern in Frankreich, die dieſen Artikel vorzüglich und in Menge liefern, zeichnen ſich aus: Angouleme an dem Charentefluß, Autun in Bourgogne, Grenoble und Epernay, ꝛc. Die Waare wird in auſſerordentlicher Menge nach Bourdeaux, Nantes, Rouen, Cette, und den Kolonien, verſchickt. Angouleme liefert große Quantitäten Eichenſtabholz zu Tierçons von 60 bis 66 pariſer Septiers; ferner zu Stückfäſſern (Pièces) und Pipen von 85 bis 90 Septiers, und zu ſogenannten Bariques oder Oxhöften, die 8 bis 29 ſolcher Septiers oder Veltes faſſen. Dieſes Faßholz (bois à futailles) wird nach Quarts gehandelt, deren jedes 300 und 3 Stück Dauben, und 2 Drittel ſo viel Bodenſtücke, oder 200 und 2 Stück enthält. Das allerbeſte Pipenholz gilt hier auf der Stelle gewöhnlich 170 bis 180 Livres, der Quart. Das zu Tierçons 115 bis 120, und das zu Oxhöften 45 bis 50 Livres.

Mermeln, ſind kleine marmorne Kugeln, die in den Schuſſerfabriken im Sonnenbergiſchen verfertiget, und theils von den Kindern zum Spielen gebraucht, theils auch (und zwar nach Millionen) über Holland und England nach Oſt- und Weſtindien verſchifft werden.

Merzbier, heißt man das Bier, welches im Märzmonate mit beſonderm Fleiße und recht gut und ſtark gebrauet wird. Man nimmt auch dazu etwas mehr Malz und Hopfen, als zu den gemeinen Sorten, damit es

länger ausdaure, und deſto beſſer verfahren werden könne.

Meſchrin, in den levantiſchen Handlungsplätzen der Korduan.

Meſelan, im Oeſterreichiſchen aber Maſſelan, eigentlich Mezzolana, ein ſchlechter halbwollener und halbleinener Zeug, der jetzt überall in Deutſchland, beſonders in Sachſen, Schleſien und den angrenzenden Ländern verfertiget wird. Man hat glatten, geſtreiften, geköperten, gewalkten, gedruckten, einfachen, doppelten, u.ſ.w. Strehlen, Reichenbach, Trebnitz, Neurode und mehrere Oerter in Schleſien und der Grafſchaft Glatz liefern dieſen Zeug in Menge. So auch die Oberlauſitz, das Herzogthum Krain, ꝛc. Es giebt hierunter breite und auch ſchmale Sorten. Die erſteren ſind 6 bis 7 Viertel breit. Man hat von dieſen welche, die in der Länge gerade ſo viel halten, als zur ganzen Weite eines Frauenrocks erfordert wird, alſo insgemein fünf bis ſechsthalb Ellen. Aber er iſt auch in Stücken von 60, und halben von 30 Ellen. Die andere oder ſchmale Art iſt zu Kinderröcken, zu Leibbinden für die polniſchen und ruſſiſchen Landleute tauglich. In Italien ſind die Mezzolane von Rimini und Bologna im Rufe.

Meslins, eine Art hanfener Leinen, die in Champagne verfertiget werden.

Meslis, in Frankreich eine Gattung Segeltücher, die zu Rennes in Bretagne gewebt werden. Sie ſind 28 Zoll breit, und aus lauter Hanf gemacht. Man heißt ſie auch Toiles larges.

Meſpeln, Miſpeln, Meſpili, ſind die Früchte von einer kleinen Baumart, die bey uns hier und dort wild wächſt. Der Stamm wird ſelten über 6 bis 10 Fuß hoch, und läßt ſeine Aeſte unordentlich auseinanderhängen. Die Früchte davon, welche anfangs hell, bey ihrer vollkommnen Reife aber ganz dunkelbraun, und auf dem Wirbel mit einer Krone verſehen ſind, werden ihres herben Geſchmacks wegen wenig geachtet: die von den zahmen Arten jedoch, welche größer und wohlſchmeckender ſind, geben, da ſie ſehr ſpäth, nämlich im Oktober reifen, noch eine angenehme Abwechslung des Obſtes. Das Holz des wilden Miſpelbaums, das weißlich, und mit einem braunen Kern verſehen iſt, kömmt in Anſehung der Feſte, Härte und Zähigkeit dem Birnbaumholze gleich, und läßt ſich, wenn es nur geraden Wuchs hat,

hat, recht ſauber bearbeiten. Im Reisholze dient es zur Feurung und zu Kohlen. Die Rinde, die Zweige, das Laub und die unreifen Früchte ſind zum Gerben brauchbar. Eine andere Art davon ſind die zahmen Ebenerſchen, oder Spierlinge, vom Spierlingbaum, Sorbus, auch Mespilus foliis pinnatis, welches Gewächſe dem äuſſern Anſehen nach dem Vogelbeerbaume ſehr gleich kommt; man trift es aber ſchon ſeltener wild wachſend an. Es wird ſeiner Früchte wegen beſonders im Oeſterreichiſchen theils in Weinbergen angepflanzt, theils in Baum- und Grasgärten unterhalten. Das Holz davon, das meiſtens eine ſchöne weiſſe Farbe mit einem röthlichen Kerne hat, iſt in der Güte noch vorzüglicher, als jenes, und auch zu verſchiedenen Arbeiten nützlicher. Die Früchte, welche ebenfalls anſehnlicher, aber meiſtens nur einzeln oder paarweiſe anſetzen, und in Geſtalt einer kleinen Muskatellerbirne gleichen, haben anfangs einen herben, zuſammenziehenden Geſchmak, werden aber, wenn ſie einige Zeit auf dem Strohe gelegen haben, wie die Meſpeln weich und eßbar; man verfertiget auch einen Cyder und ſtarken Brantwein daraus. Die tiroler und italieniſchen Azzaruoli ſind ebenfalls Früchte von dieſer Gewächsart. Dieſe werden in Italien und in den wälſchen Konfinen Pfundweiſe gehandelt. Die Blätter von den Mispeln werden zu Mundwäſſern, wie auch Bädern, die Früchte aber wider Steinbeſchwer, rothe Ruhr u. d. in der Medizin gebraucht.

Meſſer, bekanntlich ſchneidende Werkzeuge, welche aus einem Hefte und der Klinge beſtehen. Die Hefte werden von allerhand Metallen, Beine, Holz, Steinen, Compoſition, u. ſ. w. verfertiget. Die Klingen ſind von unterſchiedlicher Größe und Form; von rechtswegen ſoll jedoch dazu kein anderes Material, als der beſte Stahl, genommen werden. Die Meſſerſchmiede machen nicht nur Meſſer, Gabeln und Barbiermeſſer von allen Gattungen, ſondern liefern auch die verſchiedenen Arten von ſchneidenden Werkzeugen für die Wundärzte und allerhand Künſtler; ſo auch mancherley Spritzen, Entenſchnäbel, Kugelzieher, geflügelte Sonden, oder Sucher, ſtählerne Pfriemen, Rabenſchnäbel, Blaſenröhre, Blaſenmeſſer, Steinzangen, Mutterſpiegel, Zungenſchaber, Knochenbohrer, Glie-

derſägen, Knochenmeißel, Ribbenſcheeren, Augenſprizzen, Stahrnadeln, Grabſticheln, Zahnzangen, Zahnpelikane, Zahngeißfüße, und eine Menge anderer dergleichen fürchterlichen Werkzeuge und Geräthe. Die Scheer- oder Raſirmeſſer ſind es, welche mehr Genauigkeit, als andere Arten, und den feinſten Stahl verlangen. Die Schneide davon wird ausgehohlt. Der kleine Bogen, den die Schneide beſchreibt, iſt dazu beſonders geſchickt, die Schneide dem Haare entgegen zu führen. Das Beſchaalen der Meſſer geſchieht meiſtentheils mit gebeiztem Ebenholz, Schildkrotſchaale, Hirſch- und Ochſenhörnern, Knochen, Perlenmutter, Porcellan, Meſſing, Zinn, Tombak, Silber, Marmorarten, u. d. Ob nun zwar jetzt aller Orten Meſſer und dergleichen Werkzeuge in Menge verfertiget werden, ſo ſind ſie doch nicht von gleicher Güte, ſondern es iſt darunter ein gar merklicher Unterſchied. Den Engländern gebührt in dieſer Rückſicht unſtreitig die erſte Stelle; ihre ſchneidenden Werkzeuge ſind, ſo wie ihre Stahlarbeiten überhaupt, von der größten Vollkommenheit. Die Franzoſen kommen den Engländern ziemlich nahe, und unſere beſten deutſchen Meſſerſchmiedarbeiten kommen erſt nach den engliſchen und franzöſiſchen. Die vorzüglichſte Waare in dieſer Art liefern Woodſtock, Birmingham, Soho und Sheffield in England. Das Schmieden der Meſſer geſchieht auch hier aus der Hand, weil ihre beſondere Form die Hülfe der Maſchinen nicht zulaſſen will: aber große Waſſerräder, wozu das Waſſer durch Feuermaſchinen aufgebracht wird, treiben die in den verſchiedenen Gebäuden befindlichen Schleifſteine, ꝛc. Die erhobene, hohle und durchbrochene Arbeit wird zu Birmingham und Sheffield durch ſchwere Gewichte in Formen geſchlagen. In Frankreich ſind durch ihre ſchönen Meſſerſchmiedarbeiten inſonderheit folgende Orte berühmt: Chatellerault in Poitou; in dieſem zählt man über anderthalbhundert Meiſter, die nichts als Meſſer und andere ſchneidende Werkzeuge verfertigen. Die meiſten der hieſigen Meſſerſchmiedarbeiten ſind zierlicher und feiner Art; ſie finden nicht nur im ganzen Reich, ſondern auch auswärts Liebhaber. Man macht hier unter andern koſtbare Meſſer mit goldenen Klingen, von welchen das Stück 70 bis 200 Livres zu ſtehen kommt. Langres,

an der Grenze von Champagne, hat gegen 80 Meſſerſchmiedmeiſter, wo jeder für ſeine Arbeiten einen eigenen Stempel führt; auſſer dieſen ſind da noch über 400 andere, die für Rechnung der Eiſenhändler und Kaufleute arbeiten. Moulins in Bourbonnois iſt ſeit langen Jahren im Lande und auch auswärts durch ſeine vorzüglichen Meſſerklingen im Rufe. So auch Thiers in Auvergne, wo man alle mögliche Arten von Meſſern, Barbiermeſſern, Federmeſſern und andern dergleichen Inſtrumenten verfertiget. Endlich zu Paris liefert eine Fabrik, worüber ein gewiſſer Herr Farcy ein Privilegium erhalten hat, ſchöne Raſirmeſſer von gegoſſenem Stahl, (raſoirs d'acier fondu) die an Güte und Preiswürdigkeit die engliſchen noch übertreffen. Die Anſtalt iſt: ſur les Boulevards à Montmartre.

In Deutſchland ſind folgende Oerter im Rufe: Iſerlon in der Grafſchaft Mark liefert eine erſtaunliche Menge Tafel- Taſchen- Barbier- Futtermeſſer, u. ſ. w., die in allen Gegenden von Europa, beſonders im deutſchen Reich, im Norden, in Italien, in der Levante ꝛc. Abſatz finden. Gräfrath im Bergiſchen und Solingen machen eben ſo häufig und von vorzüglicher Güte dieſe Waaren. Ihre Artikel werden in großer Menge, beſonders auf den leipziger, frankfurter und andern deutſchen Meſſen, abgeſetzt. Remſcheid in Weſtphalen liefert, nebſt guten Meſſern, alle Arten Schneidewerkzeuge von beſonderer Güte und in auſſerordentlicher Menge. Ferner ſind berühmt die ſchmalkaldener, dresdner, ſteyerſchen, aarauer, carlsbader, nürnberger, ruhler, neuſtadt-eberswalder, u. ſ. w. Bey Frankreich haben wir noch nachzuholen: Rouen, das durch ſeinen Meſſerhandel nach Spanien, Portugal, Oſt- und Weſtindien und Afrika im Rufe ſteht. Sie ſind mit hölzernen Griffen, mit beinernen, u. d., zwar nur von ordinairer Art, werden aber in erſtaunlicher Menge verführt. Die hieſigen Couteaux à la Dauphine ſind den Seeleuten und Matroſen aller Nationen ein beliebter Artikel.

Nicht nur der Handel mit neuen Meſſern iſt, wie man aus dem Vorhergeſagten abnehmen kann, ein ungemein wichtiger Zweig unſerer Gewerbe, ſondern auch die ſchlechteſten nürnberger und ſteyerſchen Meſſer, die neu das Stück einen oder ein paar Kreuzer koſten, finden, wenn ſie abgenutzt wor-

worden, und zu nichts mehr taugen, doch noch ihre Abnehmer. Wien verſchickt von dieſem Artikel jährlich wohl ein paar 100 Fäſſer in die türkiſchen Länder, wo aus dieſem geringen Zeuge durch eine geſchickte Behandlung die feinſten damaſcener Klingen verfertiget werden. Die türkiſchen Handelsleute, die ſich in Friedenszeiten haufenweiſe zu Wien der Geſchäfte wegen aufhalten, kaufen begierig die ſchlechteſten und unanſehnlichſten von unſern deutſchen Klingen, und ſchicken ſie bey ganzen Tonnen auf der Donau in ihr Vaterland.

Uebrigens haben die Meſſerklingen zwar ihre Zeichen, aber ſie ſind auch öfters nur nachgemacht.

Meſſin, eine Gattung Moſelerweins, die um Metz gewonnen, und in Menge nach Deutſch-Lothringen verführt wird. Man handelt ihn auf der Stelle nach Hottes von 22 Pots.

Meſſina-Wein, ſ. Malvaſier.

Meſſiniſche Seide, eine feine ſicilianiſche Seide, die roh, aber ſehr häufig ausgeführt wird. Ihre Gattungen unterſcheidet man mit Buchſtaben: M. iſt die geringſte; die beſſern führen die Zeichen M.B., M.B.O., O.B.O., O.B., und die feinſten ſind O.B.V., A.V. und A.V.M. gezeichnet. Es geht von dieſer Waare viel nach Frankreich, beſonders nach Lyon.

Meſſing, bekanntlich ein Metall, das aus Kupfer mit einem Zuſatze von Zink, Blende oder Galmey geſchmolzen und verfertiget wird. Weil indeſſen das, ſo mit Zink zubereitet wird, allzeit ein wenig ſpröde ausfällt, ſo bedient man ſich viel lieber der Blende und des Galmey, welche beyde eine geſchmeidigere Art Meſſing liefern. Aber auch nicht aller Galmey, ſo wie nicht alles Kupfer ohne Unterſchied, ſind zum Meſſingmachen gleich dienlich. Das eine und das andere ſind dazu weniger geſchickt, wenn ſie etwa mit fremdartigen Theilen vermiſcht ſind. Das ſchwediſche, heſſiſche und ungariſche Kupfer taugen zum Meſſingmachen vorzüglich. Das, ſo zu Kalwang in Steyermark gewonnen wird, würde jenen nichts nachgeben, wenn man es auf den Schmelzhütten etwas beſſer reinigte. Das Meſſingmachen wird: Meſſingbrennen, (eigentlicher, Meſſingſchmelzen) genannt; darnach heiſſen nun auch die Arbeiter: Meſſingbrenner. Die Art und Weiſe, wie man dabey zu Werke geht, findet man in den Schriften weitläuftig

er-

erklårt, welche vom Bergbau und den Bergwerksſachen handeln. Allein ſie iſt nicht überall gleich. In dieſem Meſſingwerke verfährt man ſo, in andern wieder anders. Gemeiniglich werden zu 100 Pfund Kupfer 50 und mehr Pfund Galmey, nach dem Verhåltniß ſeiner Gůte, eingeſetzt. Die Maſſe wird erſt in dazu eingerichteten Tiegeln in Fluß gebracht; hierauf in Formen von Sandſteinen zu Tafeln und Platten gemacht, oder in eine Grube gegoſſen, und weil der Zeug noch warm iſt, gebrochen, und zu Stůckmeſſing verwandelt. Die Dicke dieſer Tafeln betrågt gemeiniglich 3 Linien, die Breite ſtarke 2 Schuh, und die Långe über 3 Schuh. Der Galmey vermehrt das Kupfer mehr oder weniger, nach ſeiner Gůte, und auch nach der mehr oder minder zweckmåßigen und richtigen Behandlung beym Schmelzen, um 20 bis 40 Procent im Gewicht. Die ſtårkſten Tafeln, welche geſchnitten werden können, ſind bis 4 Linien dick; die ſtårkern hingegen kommen ungeſchnitten unter den Hammer. Jene werden von dem Meſſingſchneider zu 2 oder 3 fingerbreiten Schienen oder Zeinen zerſågt und zerſchnitten, worauf ſie dem Meſſingſchlåger oder Longoldſchmiede übergeben werden, der ſolche auf Hammerwerken, die das Waſſer treibt, zu Blechen ſchlågt. Die allerdůnnſten Bleche, welche wie feines Papier, heißen: Longold. Dieſe Arbeiten brauchen beſonders die Gürtler, Waagmacher, Schellenmacher, Flinderſchlåger, Meſſerſchmiede, Flaſchner, Fingerhůter, &c. Weil auch die Meſſingbleche unter dem Hammer ganz ſchwarz hervorkommen, ſo werden ſolche von den Meſſingſchabern, nachdem ſie in einer ſchicklichen Lauge gebeizt worden, mit dem Schabeeiſen hell und glånzend gemacht. Der Meſſinghammer verarbeitet das zu Tafeln gegoſſene Metall, bald wieder zu Tafeln von unterſchiedlicher Stårke, bald zu Kůchengeſchirre, Meſſingdrathe, u. ſ. w. Auf dieſen Håmmern beſteht die meiſte Arbeit in Blechen, welcher Artikel von vielen Kůnſtlern und Handwerkern zu unzåhligen Arbeiten und Endzwecken angewandt wird. Die andere hauptſåchlichſte Arbeit geht auf die Verfertigung der Keſſel. Auf den Breithammern werden flache Sachen ausgeſchmiedet. Andere Håmmer, in Geſtalt der Schnepfenſchnåbel, heißen: Tiefhåmmer; ſolche dienen beſonders zu Keſſeln und åhnlichen

lichen Geräthen. Die Meſſingbleche werden hernach in Fäſſer geſchlagen, und zum Handel gebracht. Hamburg, Aachen, Nürnberg, Stollberg, Lüttich, Namur, Aachenrein in Tirol, Frankfurt am Mayn, Goslar, Iſerlon, Graz in Steyermark, Biurfors in Schweden, und Birmingham in England, liefern die meiſten Meſſingwaaren zum Handel. Schweden allein ſchickt jährlich einige 1000 Schiffpfund Meſſing in alle Gegenden von Europa, beſonders nach unſern Seeſtädten. Seine Fabriken haben verſchiedene Zeichen, z. E. die beſte Sorte führt eine große Krone; die darauffolgenden drey Kronen, ein gekröntes Herz, einen gekrönten Baum, die Namen der Städte und Anſtalten, z. E. Niccöping, Nacca, u. ſ. w. Hamburg beſitzt gegen 10 anſehnliche Meſſingwerke in den nahe um die Stadt gelegenen hollſteiniſchen, mecklenburgiſchen und lauenburgiſchen Landen, wo eine Menge Meſſing, und allerley Drath, Bleche, Platten und Keſſel verfertiget werden. Der Abſatz erſtreckt ſich nach den Ländern im ſüdlichen Europa, den kanariſchen Eylanden, nach Amerika, der barbariſchen Küſte, nach Afrika, u. ſ. w. Nürnberg verſieht nicht nur faſt ganz Italien, ſondern auch einen großen Theil von Deutſchland und Frankreich mit Meſſingwaaren; es liefert auch beynahe ausſchließlich gewiſſe Gattungen derſelben, z. E. die Longoldbleche, Waagſchaalen, u. d. Dieſe Stadt, nebſt Aachen, liefert uns eine große Menge Meſſingbleche, die auf der einen Seite polirt, auf der andern aber ſchwarz gelaſſen ſind. Einige Sorten hiervon ſind gebogen, und man heißt ſolche: zwey- drey- vier- fünf- ſechs- ſieben- bis achtbögige Bleche, (franz. laiton de 2, 3, &c. plis.) Die andern hingegen ſind gerollt. Dieſe heißt man in Frankreich: laiton en rouleau. Goslar liefert Stück- Keſſel- und Drathmeſſing und ſogenannten Latun, eine Art ſehr dünner Meſſingbleche. Der Centner Stückmeſſing gilt hier auf der Stelle 22 Rthlr. Von Keſſelmeſſing 34. Drathmeſſing, nach Beſchaffenheit, 35 bis 40. Lattun aber 42 Rthlr. Von dem hieſigen Drathmeſſing giebt es verſchiedene Sorten, als: erſtlich den blanken Drath, wovon wieder 6 Arten gemacht werden; ferner, den ſchwarzen Drath, der in 6 Unterarten eingetheilt wird; endlich den dicken Drath, von welchem 12 Sorten

vor-

vorhanden ſind. Alle dieſe Sorten gelten nach Verhältniß ihrer Feine verſchiedenen Preis. Faktor von der hieſigen Meſſingshütte iſt jetzt Herr J. G. Cramer von Clausbruch, welcher Beſtellungen, nicht nur auf Meſſingdrath, ſondern auch auf Keſſel, annimmt und beſorget. Stollberg im Herzogthum Jülich, zwey Meilen von Aachen, hat über hundert Drathzugwerke, die jährlich über 25000 Centner Meſſing verarbeiten. Dieſer Ort verſiehet einen großen Theil der europäiſchen Länder mit Meſſingdrathe. Hier werden auch Platten, Bleche und Keſſel (Platines & Potins) in erſtaunlicher Menge verfertiget. In den letztern Jahren iſt in Frankreich zu Limoges eine Meſſingfabrik auf ſtollberger Fuß angelegt worden, die bereits ſtark betrieben wird, und viele und gute Waare liefert. Zu Aachenrein in Tirol iſt unter den Meſſingfabriken, die die öſterreichiſchen Staaten beſitzen, die vorzüglichſte. Die Waaren, welche ſie liefert, ſind von beſonderer Güte, daher ſie ſehr geſucht werden. Hier macht man nicht nur Platten, ſondern auch Bleche, Drath und meſſingene Nadeln von allen nur erſinnlichen Arten, und führt ſie häufig aus. Die Meſſingwaaren, die man zu Frauenthal, nicht weit von Graz in Steyermark, verfertiget, ſind gleichfalls im Rufe, und finden ſtarken Vertrieb. Lüttich ſchickt ſehr viele Keſſel und Becken zum Handel. Biurfors in Schweden liefert eine Menge Meſſing und aus Meſſing verfertigte Artikel, die über Gothenburg und Stockholm ausgeführt werden. Das ſchwediſche Meſſing iſt wegen ſeiner Güte allenthalben ſehr beliebt. Iſerlon in der Grafſchaft Mark liefert vornehmlich Platten, Drath und Schnallen von Meſſing. Schleſien hat eine beträchtliche Meſſingfabrik zu Schlawenzig; Sachſen zu Oberauerbach im Voigtlande; die öſterreichiſchen Niederlande zu Namur und Arlon, ꝛc. Dännemark liefert uns aus Norwegen eine Menge Kupfer, das zum Theil in den Städten des Reichs zu Meſſing gemacht, und hernach nach den deutſchen Seeplätzen, nach Holland, Amerika, ꝛc. ausgeführt wird. Alles gute, von reinem Kupfer, und mit wohlzubereitetem Galmey nicht überſetzte Meſſing, muß eine ſchöne gelbe Farbe haben, und auch recht ſtreckbar ſeyn. Dem blaßgelben Meſſing, welches mit Galmey über-

ſetzt worden, fehlt es an Dauerhaftigkeit, und die Erfahrung lehret, daß die daraus verfertigten Geräthe im Feuer geſchwinde vergehen. Ueberhaupt aber iſt ein Unterſchied zu machen unter Meſſing, das in Tafeln, oder ſolchem, das in Brodten gegoſſen iſt, und zu Kanonen, Mörſern, Glokken, u. d. angewandt werden ſoll. Dieſem hier thut die blaſſe Farbe nichts benehmen, aber bey jenem, das zu Drathe, Keſſeln und Küchengeräthen verarbeitet werden ſoll, verhält ſich das umgekehrt. Das Meſſing, welches die Gelb- und Rothgieſſer, Gürtler, u. d. brauchen, muß die wenigſte Sprödigkeit haben. Indeſſen iſt gewiß, daß die Fabrikanten ſelten das Meſſing in dem Zuſtande laſſen, wie es ihnen von den Hammerwerken geliefert wird. Die meiſten geben ihm noch einen Zuſatz, welcher bald aus Bley, bald aus Glokkenſpeiſe, ꝛc. beſteht, und wodurch ſie das Gewicht ihrer Arbeiten zum Nachtheil der Verbraucher, die hierbey an der Dauer verlieren, zu vermehren ſuchen. Solche Handgriffe ſollte billig die Polizey allenthalben verbieten. Denn man bringt öfters ganze Oerter dadurch in übeln Ruf, und erſchwert die Konkurrenz der deutſchen Gewerbe mit den fremden. Uebrigens hat Nürnberg den Ruhm, daß man in dieſer Stadt die geſchickteſten Arbeiter und Künſtler unter den Meſſingarbeitern und Rothſchmieden findet. Unter ihren Arbeiten ſtechen hervor die ſchönen zierlichen und großen Leuchter, Kronleuchter und Kirchenlampen, die da verfertiget, und häufig nach Polen, Rußland, Spanien, Italien und Portugal verſchickt werden. Die Drechſelmühlen, auf welchen dieſe Künſtler die rauhe gegoſſene Waare ſo ſauber und zierlich auszuarbeiten wiſſen, gehören dieſer Stadt beynahe ausſchließend zu. Hamburg, das mit Meſſingwaaren nach vielen Ländern und Gegenden, beſonders nach Spanien, Portugal und ihren Kolonien, ein ſehr wichtiges Gewerbe unterhält, handelt beſonders mit meſſingenen Becken, Keſſeln, und Bordkeſſeln, auch Bordilles, mit hamburgiſchem Meſſingdrathe, ſchwediſchem Großkronen- Drey-kronen- und Baumdrathe, welche erſtern Artikel Pfundweiſe, der Drath aber nach 100 Pfund, Contant in Bankgeld, verkauft werden; endlich auch mit Roll- und Tafelmeſſing, von welchen das erſtere 10 Procent höher im Preiſe gilt, als das andere. Auch dieſe handelt

man zu hundert Pfund in Banko.

Meſſire-Jean, eine Gattung ſchmackhafter weiſſen oder grauen Herbſt-Birnen, die man von Chinon in Touraine zum Handel bringt.

Metallgold, Metallblätter, werden vom Tombakſchläger in verſchiedenen Orten verfertiget, und häufig verbraucht. Das meiſte hiervon liefern Nürnberg, Fürth, Wien, und einige andere Plätze. Die Leutneriſche Fabrik in der letztern Stadt verſieht viele Gegenden in Deutſchland mit dieſem Artikel. Dieſe tombackenen Metallblätter werden aus einer Miſchung von Kupfer und Zink, die weiſſe Sorte aber aus engliſchem Zinn und Zink verfertiget. Der Tombakſchläger ſchlägt aus einem Pfund Metall über 4000 Blätter. Es giebt verſchiedene Sorten, die ihre eigenen Zeichen, z. E. einen Engel, die Auferſtehung, u. ſ. w. führen.

Meteil, im franzöſiſchen Handel das Mangkorn, oder Weizen mit Roggen vermiſcht.

Meth, ſ. unter Meht.

Meu radix, ſ. Bärwurz.

Mezereum, ſ. Kellerhals.

Mezzania, ſ. Korallen.

Mezzo-Monte, ein treflicher rother Wein, der um den Ort gleiches Namens im Toskaniſchen wächſt, und weit und breit verführt wird.

Microſcopia, ſ. Augengläſer.

Mi-florence, heißt man eine Mittelſorte der ſogenannten florentiner Taffente, die häufig zu Avignon gewebt wird.

Migé, ein Burgunderwein von der vierten Klaſſe der Gewächſe, die um Auxerre fallen.

Migliari, ſ. Korallen.

Mignonette, eine Art feiner, klarer und zarter Spitzen oder Kanten, die von weiſſem Zwirne geklöppelt werden. Man macht ſolche von verſchiedener Breite und allerley Muſtern; doch ſind die breiteſten nicht über 2 bis 3 Zoll breit. Die meiſten liefern uns in Frankreich Fontenay, Puiſieu, Giſors, Eſpagny, St. Denis, Montmorency, Bar-le-Duc, Bayeux in der Normandie, Toulouſe, Loudun in Poitou, Villiers-le-bel, u. ſ. w. Ihre Deſſeins ſind ſo mannichfach, daß man ihrer in den Fabriken über hundert zählt. Die Stücke halten 12 Stab. Man macht dieſe Waare jetzt auch häufig in Deutſchland, beſonders in Sachſen, Böhmen und der Schweiz, nach. Vorzüglich ſtehen Annaberg, Buchholz, Schneeberg und Dresden mit dieſen Arbeiten in gutem Rufe und ſtarkem Verkehr. Zu Brüſſel und Antwerpen in den öſterrei-

chiſchen Niederlanden macht man ſchmale Mignonettes in großer Menge. Endlich heißt man auch Mignonette eine Art durchbrochen gewebter und broſchirter baumwollener Halstücher nach Art der Linons, welche St. Quentin in der Picardie zum Handel ſchickt. Dieſe liegen 3 Viertel, auch wohl 2 Drittel eines Stabs breit.

Mignonne, in Frankreich eine Gattung der kleinſten Buchdruckerlettern.

Milchflohr, heißt man einen milchfarbenen Garnflohr, der zu Kopfzeugen, Halstüchern, u. dgl. angewandt wird. Es giebt 4, 5 und 6 Viertel breiten. Den beſten liefern die haarlemer Fabriken. Die Waare iſt in Stücken von 15 holländiſchen Ellen.

Miliorate, oder eigentlicher, Migliorate, eine Gattung Seide, welche wir aus Italien erhalten. Die meiſte kömmt von Mayland und Bologna. So wie nun alle Seide aus dem letztern Orte feiner, als die aus dem erſtern, auszufallen pflegt, ſo iſt das auch der Fall hier. Das meiſte von dieſem Artikel geht nach Holland.

Milhaud, ein rother Franzwein, der in Rouergue wächſt, und über Cette ausgeführt wird. Man handelt ihn nach Stücken von 45 Vierteln.

Milium, ſ. Hirſe.

Milium Solis, ſ. Hirſe.

Mille-fiori, eine Sorte Schnupftobaks, die zu Millefiori im Piemonteſiſchen fabrizirt wird. Sie findet ſtarken Abſatz durch ganz Italien.

Millefleurs, eau de, ſ. Parfumirte Waaren.

Millefolium, ſ. Schaafgarbe.

Millegranium, ſ. Bruchkraut.

Millemorbia, ſ. Feigwarzenkraut.

Millepedes, ſ. Aſſelwürmer.

Millery, eine Gattung der Côlerôtie-Weine.

Milmils, oſtindiſche Kattune, welche die Holländer nach Europa bringen. Sie liegen anderthalb Cobidos breit, und 27 lang. Die Cavelingen halten 150 Stük.

Milzkraut, kleine **Hirſchzunge**, **Steinfaren**, Scolopendrium verum, Aſplenium, Phyllitis, ein Kraut, das an dunklen, ſchattenreichen und rauhen Orten wild wächſt, und beſonders aus dem ſüdlichen Europa zu medizíniſchem Gebrauch verſchrieben wird.

Minium, ſ. Mennig.

Minot, ſ. Mehl.

Miniatur-Sammet, ſ. Sammet.

Mi-Oſtade, oder Demi-Oſtade, eine dünne wollene Serſche, die nur halb ſo dick wie die eigentliche Oſtade gewebt wird. Man macht dieſe Waare hier und dort in Frankreich, beſonders zu Amiens, wie auch in Hol-

land und England. Die Stücke halten verſchiedentlich; nämlich 18 bis 30 St.

Mirabellen, Mirabelles, in Frankreich eine Art Pflaumen, die theils getrocknet, theils eingemacht, mit Zukker überzogen, u. ſ. w. in Menge verſchickt werden. Die von Metz in Lothringen ſind ihres vortreflichen Geſchmacks wegen in und auſſer Frankreich beliebt.

Mirtenbaum, Myrtus, eine Gewächsart, die in Spanien, Frankreich und Italien ſehr gemein iſt, bey uns aber bloß in Luſtgärten gezogen wird. Es giebt hiervon viele Spielarten, die von der verſchiedenen Lage und Beſchaffenheit des Bodens herrühren. Alle aber ſind ſchöne und immergrüne Bäume, die ſich gut durch den Schnitt bilden laſſen. Die Aeſte ſind biegſam, und ſtehen dicht in einander. Die Blätter ſind glatt und ſpitzig. Die Blume iſt weiß, breitet ſich gleich einer Roſe aus, und iſt, ſo wie die Blätter, angenehm von Geruch. Die gewöhnlichſten Arten ſind: der breitblätteriche italieniſche Mirtenbaum; der mit gelbgeſtreiften Blättern; mit Buchsbaum-Blatte; der ſchmalblätteriche aus Andaluſien und Granada; der mit Granatblättern; mit Lorbeerblättern; mit ſchmalen Rosmarinblättern; mit Thimianblättern, u. ſ. w. Die Früchte des Mirtenbaums ſind länglichte Beeren, die anfangs grün, nachgehends roth von Farbe, und endlich, wenn ſie recht zeitig, ſchwarz und voller Kerne ſind. Man bringt ſie aus Spanien und Italien. In Arzney werden die reifen Früchte und die getrockneten jungen Wipfel und Blätter gebraucht. Das Laub wendet man in den wärmeren Ländern zum Ledergerben an. Die Beeren, Baccae Myrti, ſind länglichtrund, Nabel verſehen, und dabey fleiſchicht; ſie haben eine ſchwarze oder blauſchwarze, nur ſelten eine weißliche Farbe, mit einem feinen Beſchlage, der leicht davon abzuwiſchen iſt. Ihr Geſchmack iſt bald mehr bald weniger herbe, und auch nicht unangenehm, ſo lang ſie friſch und markig ſind; aber ſie haben keinen ſonderlichen Geruch. Die getrockneten ziehen ſtärker zuſammen.

Miſchkolzer, ſ. Ungar. Wein.

Miſcura, im italieniſchen Handel das Mangkorn.

Miſpel, ſ. Mespel.

Miſſal, ſ. Schriften.

Miſſultini, eine Art kleiner, ſehr ſchmackhafter Fiſche, die geräuchert aus dem Mayländiſchen kommen.

Miſtel, Kenſter, Affelter.

ter, Viſcum album *L.*, eine ſogenannte Schmarozzerſtaude, die ſich ſowohl an die Stämme, als an die Zweige aller Arten des Laub- und Nadelholzes anhängt. Ihre unanſehnlichen Blumen erſcheinen in den erſten Frühlingstagen, zuweilen ſchon im Februar, und laſſen glatte, runde, weißgelbliche Beeren zurück, die mit einem ſchleimigſüßen, klebrigen Weſen angefüllt ſind, und wenn ſie im Herbſt ihre vollkommne Reife erlangt haben, den meiſten großen Strichvögeln zur Nahrung dienen. Aus dem dichten, feſten, weiß- oder grüngelblichen Miſtelholze, beſonders dem, welches auf den Tannenbäumen erwächſt, werden auf dem Wienerwalde Roſenkränze gedrechſelt. Aus der Rinde und den Früchten wird, ſo wie aus der Eichenmiſtel, durchs Kochen und nochmalige Zerſtoßen im Waſſer ein großer Theil vom bekannten Vogelleim verfertiget.

Miſtio, ſ. Marmor.

Mitaine, im franzöſiſchen Handel die Handſchuhe ohne Finger, nur mit Läppchen.

Mithridat, Mithridatium, eine dem Gift widerſtehende Lattwerge, die nach Vorſchrift der Apotheker-Ordnungen verfertiget werden ſoll, und in verſchiedenen Fällen mit Nutzen zu gebrauchen iſt. Daß die Sorten, welche die Quackſalber zu Verkauf bringen, nicht nach dieſer Maaßgabe zubereitet werden, kann man leicht abnehmen. Indeſſen finden doch auch dieſe ihre Liebhaber an ſolchen Perſonen, welchen allenfalls ſchon der bloße Name des Mittels für die innere Güte deſſelben bürgt.

Mitraille de cuivre, im franzöſiſchen Handel das alte Kupfer in Stücken und Trümmern, ſo zu nichts weiter als zum Verſchmelzen taugt. Mitraille de fer, das alte Eiſen, zerbrochene Nägel, u. d. Die von Eiſen wird zum Laden der Kanonen und Steinſtücke, inſonderheit auf den Kriegsſchiffen, gebraucht.

Miva, in Apotheken das, ſo auch ſonſten Rob genannt wird: ein mit Zucker eingeſottener Saft, oder das Mark gewiſſer Früchte, eben ſo zubereitet. Am gewöhnlichſten verſteht man hierunter das Quittenbrod, oder den Quittenſaft, Miva oder Rob, auch Gelatina Cydoniorum.

Mixtura, oder Miſtura, in Apotheken eine Zuſammenſezzung von verſchiedenen Arzneyen, die aus fließenden Sachen, abgezogenen Wäſſern, geiſtigen Dingen, allerhand Eſſenzen, Tinkturen, flüchtigen oder bleibenden Salzen, Pulvern, u. d.

beſtehet. Die gebräuchlichſten darunter ſind: z. E. Mixtura epileptica, Schlagmixtur; Mixtura ſimplex, einfache Mixtur, ſo auch Spiritus de tribus genannt wird; Mixtura ſtomachalis, Magenmixtur; Mixtura uterina, vulneraria, u. ſ. w.

Mocade, Moguette, eine Gattung ſammetartiger Zeuge, die faſt eben ſo wie der Plüſch gewebt wird. Der Grund davon iſt gemeiniglich Garn, das Haarichte aber, oder Sammetartige, Baumwolle oder feine Wolle. Der Artikel wird beſonders zu Abbeville in der Picardie in großer Menge verfertiget. Die daſigen Sorten beſtehen in glatten Moquettes, die auch Tripes heißen; dieſe halten 22 Zoll in die Breite, und 22 Stab in die Länge. Der Preis iſt 65 bis 70 Livres das Stück. Gedruckte Mocaden (Moquettes gauffrées) halten in Länge und Breite wie die vorſtehenden. Geblumte, ebenfalls 22 Zoll breit, aber in Stücken von 11 Stab; dieſe hat man von allerley Farben. Der Preis iſt verhältnißmäßig, nachdem die Farbe ächt oder nur ſchlecht iſt. Sogenannte Pieds-courts, oder ſchmale Sorte, ſind 20 Zoll breit, und 11 Stab lang. Der Stab gilt hiervon gewöhnlich 2 Livres 15 Sous. Auſſerdem macht man auch Tapeten von dieſer Zeugart, und dergl. Man gebraucht ſolche zum Ueberziehen der Stühle und Polſter, zum Ausſchlagen der Kutſchen, zu Tapezirungen, u. ſ. w.

Moche-Seide, (ſoie en moche) im franzöſiſchen Handel die Seide, die noch nicht gefärbt und völlig zugerichtet iſt. So nennt man auch Fil en moche, eine Sorte Garn von Leinen, das in Packeten von 10 Pfund im Gewicht aus Bretagne meiſtens über Rennes ausgeführt wird.

Modelgeer, ſ. Kreuzenzian.

Modes, rauche Cottonaden, die inſonderheit zu Troyes in Champagne verfertiget werden. Sie ſind 3/4 bis 7/8 der Aune breit.

Modesne, in Frankreich ein halbſeidener dünner Zeug, der von Floretgarn, Zwirn, oder Baumwolle mit Wolle untermiſcht, gewebt wird. Er iſt 7, auch wohl 9 Sechszehntheile eines Stabes breit.

Modewaaren, heißt man im Waarenhandel allerhand neue Artikel, die vor der Hand durch ihre Neuheit gefallen, und häufige Abnehmer finden, aber in Kurzem durch andere, welche wieder aufs neue aufkommen, verdrängt werden müſſen. Frankreich und

die Hauptſtädte der verſchiedenen Reiche ſind es, die den Provinzen und Landſtädten in Anſehung dieſer Waaren den Ton angeben. Modewaarenhändler heißt man beſonders die Kaufleute, welche mit den verſchiedenen Sachen, die zum Frauenzimmer-Anzug und Putze gehören, Handel treiben. Dieſes Fach erfordert, wie ſich Einer leicht vorſtellen kann, Geſchmack, Urtheilskraft, und eine gewiſſe Thätigkeit. Der Modehändler muß den günſtigen Zeitpunkt wahrzunehmen wiſſen, und auf ganz neue Artikel verhältnißmäßigen Gewinn ſuchen. Aber bey ſolchen, die nicht mehr ganz neu ſind, nehme er mit einem geringen Nuzzen vorlieb. Endlich bey denen, deren Zeit ſchon vorüber iſt, ſey er zufrieden, wenn er die Koſten dafür wieder löſen kann, damit am Ende nicht gar Ladenhüter daraus werden, die ihm klaren Verluſt bringen.

Mönchsköpfe, eine Gattung franzöſiſcher Käſe, die man in Auvergne verfertiget, und die wegen ihrer hohen und dabey runden Geſtalt dieſen Namen bekommen haben. Man ſehe des Mehrern unter Quantal.

Mönchsrhebarber, ſ. Rhebarber.

Mönchszeuge, ſ. Froc.

Mörſel, Mörſer, bekannte Werkzeuge, in welchen durch Hülfe einer Keule allerhand harte Dinge zu Pulver geſtampft werden. Sie ſind von verſchiedener Größe und allerley Materie. Die größten ſind die, ſo in Apotheken und Materialgewölbern gebraucht werden.

Moenemolam Caatjes, weiſſe oſtindiſche Kattune und Zitze, die durch die holländiſche oſtindiſche Geſellſchaft aus Bengalen gebracht werden. Es giebt deren verſchiedene Gattungen: Moenemolam Caatjes Ponnicail, ſind 1 Elle und 15 Sechzehntheil breit, und 21 und 1/2 bis 22 Ellen lang. Sie gelten bey den Verkäufen 12 bis 13 Gulden das Stück. Feine Moenemolam Caatjes Mannapaar, in Breite und Länge wie die vorſtehende Sorte, 14 G. Moenemolam Caatjes, gemeine Gattuug, 12 G. das St.

Moges de Morue, in Frankreich, beſonders zu Rochelle, das Eingeweide vom Stockfiſch. Dieſer Artikel wird als Köder zur Fiſcherey gebraucht, und Tonnenweiſe gehandelt.

Mohabuts, ſind baumwollene couleurte oſtindiſche Gewebe, die die Franzoſen zum Handel bringen. Sie ſind 3 Viertel eines pariſer Stabs breit, und 7 und 1/2 Stab lang.

Mohn, ſ. Magſaamen.

Mohr, Moir, Moor, ein

ein Zeug, der vollkommen auf Gros de tours-Art gewebt wird, den man aber nicht ſo ſtark von Fäden macht. Er wird auch ſehr dicht und feſt geſchlagen. Man macht ſolchen gewöhnlich von Seide, aber es giebt auch halbſeidenen, wo der Einſchlag von Ziegenhaar, Wolle, Baumwolle, oder Leinengarn, gemacht iſt. Der Mohr wird gewäſſert, oder bleibt auch ungewäſſert. Die Wäſſerung wird dem Zeuge vermittelſt einer kupfernen erhitzten Welle, von einer ſchweren Rolle, wenn er feucht iſt, gegeben. In Holland und Venedig macht man auch glatten und geblumten Silber- und Goldmoir, wo der Einſchuß mit Gold- und Silberfäden abwechſelt. Glatte Moire haben beyde Seiten gewäſſert; der geblumte aber nur die rechte. Ehedem wurde auch Moir mit bunten Blumen gewebt: dieſe Gattung iſt jetzt auſſer der Mode. Die zweyfärbigen mit Kantendeſſeins ſind die gangbarſten. Die engliſche Waare hält man für die vorzüglichſte; indeſſen verfertigt man in Frankreich, beſonders Lyon, vortreflichen Moir, der dem engliſchen nicht das Geringſte nachgiebt. Die franzöſiſche Waare iſt in Stücken von 30 bis 40 Stab, und 19 Zoll breit. Er liegt in Lagen von einem halben Stabe, der Zeug doppelt überſchlagen. Man macht auch ſowohl volle Moire, als faſſonirte und figurirte, wo der Einſchlag von Wolle, Kameelhaar, Zwirn, u. dgl. genommen wird. Die franzöſiſchen Reglements ſchreiben den pariſer Seidenfabriken viererley verſchiedene Breiten für dieſe Zeuge vor; nämlich 6/16, 7/16, einen vollen halben Stab, und 9/16 eines Stabs. Auch wird darinnen verboten, daß in den Moiren durchaus keine ungekochte Seide, oder die rohe gefärbt worden iſt, mit gekochter Seide vermiſcht verwebt werden ſoll; ſondern die Waare ſoll entweder von lauter roher, oder von zugerichteter Seide verfertiget werden. Die, welche nicht ganz aus Seide gemacht ſind, ſollen ein Leiſtenband von anderer Farbe, als die Kette, haben, damit ſie der Käufer unterſcheiden könne.

Möhrenſaame, cretiſcher, Daucus creticus, ein länglichter, zugeſpitzter Saame, der auf der Inſel Kandia wächſt, und von da zum Handel gebracht wird. Er kömmt in Kräften dem Kümmel und der Engelſüßwurzel gleich, und wird in der Medizin, doch eben nicht ſtark, gebraucht.

Moirette, ein von Garn und Seide Moirartig gewebter Zeug, den man beſonders zu Brüſſel verfertiget.

Moldauiſche Weine, ſind ſechs- oder ſiebenerley Sorten vortreflicher Weine, von welchen die beſte eine grünliche Farbe hat. Sie werden in der Moldau zwiſchen dem Städtchen Cotnar und den Ufern der Donau gezeugt. Man verführt ſie in Menge nach Rußland, Polen, Siebenbürgen, der Ukraine, ja ſogar nach Ungarn. Der von Cotnar übertrift im Geſchmack den Tokayer noch. Der Odebeſter iſt ein weiſſer, auch rother Tiſchwein, der ſich gut trinken läßt. Dieſe Weine werden im Lande nach Oka gehandelt.

Moldgarn, ſ. Malzgarn.

Molinas, ſ. Spaniſche Wolle, oder: Wolle.

Molleſe, ſ. Mandeln.

Mollet, im franzöſiſchen Handel eine Sorte ganz ſchmaler Franſen von Zwirn, Seide, Gold und Silber.

Molleton, Molton, ein wollener Zeug, der ſowohl mit als auch ohne Köper gewebt wird. Die Wolle iſt bald nur auf einer Seite, bald auf beyden aufgekratzt. Der Zeug iſt beſonders weich, und hält ſehr warm, daher derſelbe zu Bruſttüchern, Schlafkamiſölern, Unterröcken, u. dgl. häufig verbraucht wird. Der engliſche iſt unter allen Arten der feinſte; beſonders der aus den Fabriken zu Colcheſter, Bradford und Briſtol; aber man macht jetzt auch in Deutſchland und Frankreich gute Sorten, die der engliſchen Waare an die Seite geſetzt zu werden verdienen. Ihre Breite, Länge und Preiſe ſind verſchieden. Wir wollen die gangbarſten anzeigen. Anduſe in Cevennes liefert viel von dieſen Zeugen, die meiſtens über Alais zum Handel gelangen. Sie halten dieſelbe Breite und Länge, wie die von Sommieres, gelten aber im Preiſe 5 bis 6 Sous der Stab weniger. Beauvais in Isle de France ſchickt 5/8 breiten Molleton aus, wo der Stab, nach Beſchaffenheit des Gewebes, 3 bis 6 Livres koſtet; façon de Sommieres, 5/8 breit, von 30 S. bis 3 L. Dergleichen einen halben Stab breit, 26 bis 48 S. Die Stücke halten 20 bis 25 Stab in die Länge. Wenn man die Zeuge gerade aus den Fabriken kommen läßt, erhält man beym Maaß einen Vortheil, welcher gegen fünf Procent austrägt. Das meiſte von den hieſigen Molletons wird auf den Meſſen und Märkten zu St. Denis, Caen, Guibray und Rheims abgeſetzt; ein beträchtlicher Theil geht auch

nach

nach Flandern und in die ſüdlichen Provinzen Frankreichs. Caſtres in Oberlanguedok, und verſchiedene Oerter in dieſer Gegend, verfertigen auſſerordentlich viel von dieſen Zeugen, und ſchicken die Waare in alle Provinzen des Reichs und ins Ausland. Der erſtere Ort inſonderheit liefert Molletons auf Rouenſche Art, die 7 Zwölftel breit, und 34 bis 36 Stab lang ſind; geköperten und auch ungeköperten Molleton, einen halben Stab breit, und in Länge wie die vorſtehende Art. Maſamet liefert Molleton Cordillat, der 7/12 in die Breite, und 40 bis 44 franzöſiſche Ellen in die Länge hält. Fontenay-le-Comte in Niederpoitou, Carizet oder Molleton, ſo ganz von Landwolle gewebt wird, einen halben Stab breit iſt, und 36 bis 40 S. im Preiſe gilt. Sommieres in Cevennes giebt Molletons, welche alle die, ſo in den hieſigen Gegenden verfertiget werden, an Güte übertreffen. Es werden jährlich mehrere tauſend Stück, größtentheils über Nimes und Montpellier, ausgeführt. Die Waare koſtet weiß 48 bis 50 S.; in Grau 55 bis 56; grün oder blau gefärbt 3 Livres, fein Scharlachroth aber 5 bis 5 1/2 L. In Deutſchland liefern Sachſen, Schleſien, die Mark Brandenburg und einige andere Gegenden dieſen Artikel in Menge. Der ſächſiſche iſt der beſte. Märkiſcher Multong iſt 4 und 5 Viertel breit, und in Stükken von 50 bis 60 berliner Ellen. Die Elle koſtet 6 bis 12 Gutegroſchen in preuſſiſchem Gelde.

Moltolinos, eine Art gegerbter Schaaffelle, die aus der Levante, inſonderheit von Konſtantinopel, zum Handel gebracht werden.

Momordica, ſ. Balſamäpfel.

Monatblümchen, ſ. Maslieben.

Monatelli, eine Gattung ſchöner tiroler Aepfeln, die wir aus Trient und Roveredo erhalten.

Monbré, ſ. Champagnerwein.

Moncahiard, oder Moncayart, eine Gattung Burats, oder feiner halbſeidnen Gewebe, die beſonders zu Ryſſel in Flandern verfertiget, und ſtark nach Spanien ausgeführt wird. Die Kette wird von Seide, der Einſchuß aber von ſogenannten Sayettgarne gemacht. Man hat dieſen Zeug meiſtentheils nur in Schwarz. Es giebt glatten und auch geköperten. Die Breite iſt 2 Drittel, und die Länge 23 pariſer Ellen. Ferner giebt man dieſen Namen kameelhärnen, gewäſſerten und mandelfärbigen Zeugen zu Kleidern, die von Konſtantinopel und

Smyrna zum Handel kommen. Das Stück hält 10 marſeiller Cannes. Sie ſind in Ballen von 40 Stükken, und gehen meiſtens nach Spanien.

Mondkraut, Lunaria, ein Kraut, das auf graſigen Bergen und bergichten Wieſen wild wächſt, aber auch in Gärten mit Fleiß gezogen wird. Es hat einen dünnen Stengel, an deſſen Mitte auf den Seiten ein beſonderes Aeſtchen, wie eine Ribbe, herauswächſt, und wo auf jeder Seite 8 bis 10, eins ums andere ausgekerbte, mondförmige Blätter zu ſehen ſind. Man braucht es in der Medizin, inſonderheit unter die Wundtränke.

Mondkraut, kleines, ſ. Pfenningkraut.

Mondmilch, ſ. Steinmark.

Mondviole, ſ. Viole.

Mongopoes, baumwollene Gewebe, eine Art Cambayes, die die Engländer von Madras nach den philippiniſchen Inſeln führen.

Monmouths-Zähne, eine Art Elfenbein, die Siberien zum Handel liefert. Nach den Beobachtungen der neueren Naturkundigen ſind es wahre Elephantenzähne, die man aus der Erde gräbt. Dieſe Zähne halten, wenn ſie noch ganz ſind, 80, 100, auch manchmal 300 Pfund und mehr im Gewicht. Sie ſind gelblich, grau oder grünlich von auſſen; von innen aber weiß wie gemeines Elfenbein. Die Ruſſen ſchneiden dieſe Zähne meiſtens in Stücke von einem Pud im Gewicht, damit ſie ſich beſſer und bequemer verführen laſſen. Der Pud gilt auf der Stelle etwa 4 Rubel. Je weiſſer dieſe Waare ausfällt, je mehr ſchätzt man ſie. Sie wird übrigens zu den nämlichen Arbeiten, wie das gewöhnliche Elfenbein, gebraucht.

Monoceros, ſ. Einhorn und Kropffiſch.

Montaſſin, eine Gattung des levantiſchen baumwollenen Garns, die nach Marſeille gebracht wird. Es iſt die feinſte unter den Sorten, die man von Joſſelazar bekömmt.

Montagnewein, eine Art weiſſer, auch rother Champagnerweine, die um Rheims gewonnen, und in etwas kleinern Gebinden, als die übrigen Sorten dieſer Provinz, ausgeführt werden. Sie halten 25 bis 30 Bouteillen weniger. Montagne de Rheims, iſt ein erhabener Bezirk an der Südſeite von Rheims, wo herrliche rothe und weiſſe Weine fallen. Die vorzüglichſten Oerter, die die beſten Weinberge haben, ſind: Mailly, Verſenay, Ludes, Verſy, Sillery, Trois-puits, u. a. m. Sie werden ſowohl Korb-

als

als auch Flaſchenweiſe gehandelt, und in ganz Europa abgeſetzt. Montagnetücher, ſind gemeine Sorten franzöſiſcher Tücher, die in Oberlanguedok, beſonders um Limoux, gewebt werden. Sie finden auf den Meſſen zu Pezenas, Beaucaire und Bourdeaux ſtarken Vertrieb, und gehen meiſt in die Provence und nach Italien.

Montaubanſche Pflaumen, ſ. Pflaumen.

Montaubanſcher Saffran, ſ. Saffran.

Montaubanſche Seide, ſ. Seide.

Montaubanſche Serſchen, eine Art geköperter Zeuge, die beſonders in Languedok häufig gewebt werden. Die ſchmälere Sorte iſt 18 franzöſiſche Zoll breit, und 40 Stab lang; die breitere aber 22 Zoll breit, und ſo lang wie jene.

Montaubanſche Weine, ſind weiſſe, wie auch rothe, theils ſüße, theils ſtarke Weine, die um Montauban in Quercy wachſen, und häufig an die Ausländer abgeſetzt werden. Die, welche die Weinberge um Duſau, Beauſoleel und St. Martial geben, ſind bey der Handlung vorzüglich beliebt. Man kann ſie mit Recht unter die beſten Weine in Europa zählen. Sie werden jetzt in großer Menge nach Deutſchland, Holland, Norden und den Kolonien in Weſtindien geſchickt. Man handelt ſie Pipenweiſe, und ſo wie ſie noch auf dem Lager liegen. Die Pipe hält 2 Bariques, die Barique aber 31 Veltes oder 248 pariſer Pinten. Wenn der Wein rein abgelaſſen worden, und das Lager davon abgeſondert iſt, hält die Barique von der rothen Art gemeiniglich 240 Pinten, von der weiſſen aber etwas weniger, weil dieſe mehr Lager hat. Sie werden auf dem Tarnfluß eingeſchifft, und über Bourdeaux verfahren.

Montbaſin, ein weiſſer franzöſiſcher Muskateller, der über Cette ausgeführt, und da nach Oxhöft gehandelt wird.

Montbéliard, eine Sorte franzöſiſcher Leinen, meiſtens blau und weiß geſtreift, die zu Abbeville in Picardie, wie auch hier und dort in Lothringen gewebt, und häufig ausgeführt werden. Dieſe Waare iſt 6/4 breit.

Montbré, ſ. Champagnerwein.

Montcontours, eine Gattung Bretagnesleinen, welche an dem Ort gleiches Namens bey Quintin oder Lorges häufig gewebt werden. Sie kommen in zweyerley Breiten zum Handel, nämlich von 2 Dritteln, und 3 Vierteln. Man verſchickt ſie Ballenweiſe. Der Ballen von den breiten enthält 300 Ellen, von den ſchmalen

aber

aber 500 Ellen oder 100 Stück, jedes von 5 franzöſiſchen Ellen. Die Elle in Bretagne hält 50 franzöſiſche Zoll. Der Artikel wird über St. Malo und Morlaix ausgeführt.

Monteſiascone, ein angenehmer italieniſcher Muskateller, der im Patrimonio di ſan Pietro gewonnen wird, und in Italien ſehr geſucht iſt.

Monteleone, ſ. Seide.

Montélié, ſ. Burgunderwein.

Montepulciano, ein lieblicher rother toskaniſcher Wein, der bey Stiano im Amte Scarperia gezeugt wird. Man führt ihn abgezogen in Flaſchen aus.

Montferran, eine feine Sorte unter den rothen bourdeauxer Weinen, welche zu Clermont-Ferrand in Auvergne gezeugt wird. Das Faß davon gilt, nach Beſchaffenheit der Güte, in dem Stapelorte 5 bis 900 Livres. Der Wein geht häufig nach Holland, Deutſchland und ganz Norden.

Montferratſche Weine, eine Gattung ordinairer italieniſchen Weine, welche im Piemonteſiſchen fällt. Man verbraucht ſie aber meiſtentheils im Lande ſelbſt.

Montfrin-à-la-croiſade, eine Mittel-Sorte franzöſiſcher Seide, die man roh von Ort und Stelle auf die Meſſen zu Beaucaire bringt. Sie wird zum Tram und ordinairer Organſinſeide verarbeitet.

Montichicours, oſtindiſche Zeuge von Seide mit Baumwolle, die 2/3 bis 5/6 einer pariſer Elle breit, und 5 bis 8 ſolcher Ellen lang ſind.

Mont-Louis, ein ſehr guter weiſſer Wein, der in Touraine wächſt, und häufig nach Berry, Normandie, Bretagne, wie auch nach Flandern, Holland und den franzöſiſchen Kolonien ausgeführt wird.

Montmeillan, ein angenehmer franzöſiſcher Muskatwein, aus der Gegend von Riez in Provence.

Montona, ein herrlicher und feiner Wein, der um Alcudia auf der Inſel Mayorka gezeugt wird. Er iſt weiß von Farbe.

Montprinblanc, ſ. Bourdeauxer Weine.

Montrachet, eine der vorzüglichſten Sorten der weiſſen Burgunderweine, ſo bey Beaune im Kirchſpiel von Puligny gezeugt wird. Sie iſt in Frankreich und auch auswärts ſehr beliebt.

Montvallon, eine Gattung ordinairer weiſſer provencer Weine, die ſtark nach Italien geht.

Monvillanos, ſ. Pferde.

Moorhirſe, ſ. Hirſe.

Moos, Muſcus, ein bekanntes Kraut, das an den Stämmen der Bäume, an

alten

alten Stöcken, Steinen, Mauern, und auf der Erde wächſt. Es giebt davon unterſchiedliche Arten. Die, welche man zum Handel bringt, ſind: das Baumlungenkaut, Baumflechten, Muſcus arboreus, Pulmonaria, Lichen arboreſcens; dieſes wird an den alten Eichen und andern Bäumen gefunden. Man braucht das Moos ſeiner austrocknenden und anhaltenden Kräfte wegen in Arzney. Muſcus capillaris, iſt eine andere Gattung Moos, von dem unter dem Titel: Güldenwiderthon, das Mehrere zu erſehen. Meermoos, Erdmoos, Lycopodium, kömmt ebenfalls unter dem eigenen Namen vor. Endlich noch eine beſondere Art, Steinmoos, findet man hier und dort in England, beſonders auf den Klippen in Wallis, Schottland, u. ſ. w. Sie wird zum Färben auf Wolle angewandt. Zu Leith iſt eine eigene Fabrike, wo aus dieſem Material eine ächte karmeſinrothe Farbe zubereitet wird. Das Moos von den Cedern und Tannen wird zum Haarpuder, das von verſchiedenen gemeinen Baumarten aber von den Seeleuten zum Kalfatern der Schiffe und Fahrzeuge gebraucht.

Moquette, ſ. Mocade.

Morcheln, eine vorzügliche Art Erdſchwämme, die ſehr klein ſind, und von Farbe bräunlich ausſehen. Sie werden theils friſch, theils auch getrocknet an Speiſen verbraucht. Von dieſen letztern bringt man zweyerley Sorten zum Handel: eine, welche die feinſte und kleinſte, heißt man: Spitzmorcheln, die andere hingegen: Stockmorcheln, und dieſe hier fallen größer und breiter als jene. Sie werden aus Polen, Schleſien, Mähren, Böhmen in Menge herzugeführt. Zu Breslau, wo dieſer Artikel häufig von den Juden gehandelt wird, gilt das Pfund, nach der Feine, 6 bis 12 Gutegroſchen. Frankreich ſchickt über Bourdeaux viel getrocknete Morcheln nach auswärts. Sie ſind theurer, als die deutſche Waare, im Grunde aber nichts beſſer. Indeſſen da ſie weitherkommen, ſo haben ſie ſchon deswegen in den Augen mancher Leute einen gröſſern Werth.

Moreaſeide, eine Gattung Seide, die wir aus etlichen Gegenden auf der Halbinſel Morea erhalten. Das meiſte hiervon geht nach Frankreich über Marſeille, und wird da zu Trame verarbeitet.

Moreil oder Mareil, in Frankreich die rohen Elephantenzähne, ſo wie ſie an der Küſte gehandelt werden.

Morenos, eigentlich Lienços Morenos, heißen die Spanier die Gattung Franzleinen, welche zu Barbeſieux gewebt wird, und in Frankreich und den übrigen auswärtigen Ländern unter dem Namen: Toiles brunes, bekannt iſt.

Morfil, im Handel mit Frankreich das unverarbeitete Elfenbein.

Morieres, ſ. Comtatſche Weine.

Morillons, im franzöſiſchen Handel die rohen Smaragdſteine, die Markweiſe gehandelt werden. Es giebt auch halbe Morillons.

Morin, ein weiſſer Franzwein aus Anjou, der über Saumur zum Handel kommt. Er iſt in Pipen von 2 Bariques, und geht inſonderheit nach Holland.

Morione, ſchwarze, mit Karfunkelfarbe vermiſchte Edelſteine, die zu Zinnwalde und Johanngeorgenſtadt in Sachſen gefunden werden. Man ſchätzt ſie ihrer Seltenheit wegen ſehr hoch.

Morlaix, oder Morlaiſes, die man auch hier und dort in Frankreich Toiles de ménage heißt, ſind dichte und ſtarke Leinwanden, welche in und um Morlaix in Bretagne in auſſerordentlicher Menge gewebt, und theils in Frankreich ſelbſt, theils auſſerhalb verbraucht werden. Es giebt Sorten darunter, die 2 Drittel, und auch ſolche, die 5 Viertel breit ſind. Ihre Länge iſt ungleich. Ihr ſtärkſter Verbrauch iſt zu Hemden, Bettetüchern, Servietten, u. dgl. Zu Hamburg wird auch ein beträchtlicher Handel mit nachgemachten Morlaix, die im ſchleſiſchen Gebirge und in Sachſen in großer Menge verfertiget werden, getrieben. Dieſe ſind 7 Viertel breit, und entweder in ganzen Stücken von 84, oder halben von 42 Ellen. Jene gelten 15 bis 19 1/2 Thaler im Preis; die halben aber nach Verhältniß. Auch im franzöſiſchen Flandern, zu Lyon, wie auch in Brabant, werden die ſtreifigen Morlaix ſtark nachgemacht. Die ächten, und auch die nachgemachten, gehen in großer Menge nach Spanien und deſſen Kolonien.

Moro, ſ. Corallen.

Morſchellen, Morſuli, Morſelli, ſind gegoſſene Täfelchen, aus Zucker mit allerhand Gewürzen zuſammengeſetzt, die in kleine Stücke zerſchnitten, und theils als Confekt, theils zur Arzney gebraucht werden. Die gewöhnlichſten Sorten, welche man in Apotheken findet, ſind: Antimonialmorſchellen, Stärkmorſchellen, Herzmorſchellen, Fiebermorſchellen, Purgiermorſchellen, Morſchellen wider die Würmer, u. ſ. w.

Morſus diaboli, ſ. Teufelsabbiß.

Morſus gallinae, ſ. Hühnerbiß.

Mortades, eine Gattung unächter Perlen, die zum Handel nach Senegal dienen.

Mortagnes, eine gemeine Art hanfener franzöſiſcher Leinen, die in der Provinz Perche gewebt, und beſonders nach Paris verhandelt werden. Sie dienen zu Strohſäcken und ähnlichen Sachen. Die weiſſen, 3/4 auch 7/8 breiten, welche Gros-forts genannt werden, ſchickt man nach den franzöſiſchen Inſeln.

Morue, im Handel Frankreichs der Stockfiſch; eigentlich jedoch nur der geſalzene, indem der getrocknete Merluche heißt. Die Gegend, wo die Franzoſen nach dem letztern Friedensſchluſſe das Recht zu fiſchen haben, fängt beym Cap St. Jean an der öſtlichen Küſte von Terreneuve an, und erſtrekt ſich bis an Cap de Rhay an dem äuſſerſten Ende der weſtlichen Küſte dieſer Inſel, auf eine Länge von 160 Meilen. Frankreich treibt dieſe Fiſcherey mit etwa 150 Schiffen, die im Durchſchnitt 290,000 Centner Stockfiſch des Jahrs liefern. Beynahe ein Drittel davon geht nach Marſeille, und von da weiter in die katholiſchen Länder am mittelländiſchen Meere; das Uebrige wird theils im Hauptlande ſelbſt verbraucht, theils zu Speiſung der Negerſclaven in den Zuckerinſeln angewandt. Die Oerter in Frankreich, welche dieſen Zweig beträchtlich treiben, ſind: Dieppe, Havre, Rochelle, Treport, Dünkirchen, Ciboure, St. Malo, Granville, Fecamp, St. Valery, Portrieux, St. Brieux, Nantes, Oberon, Binic, Bayonne, St. Jean de Luz, und Honfleur. Dieppe läßt theils an der Bank von Neu-found-land, theils bey Ißland fiſchen. Es ſchickt auf jenen Fang zwar nur 24 bis 30 eigene Schiffe ab, aber alle Fahrzeuge, welche aus andern franzöſiſchen Häfen darauf ausgerüſtet werden, bringen ihre Fiſche ebenfalls nach Dieppe, und ſetzen ſie da ab. Daher treffen an dieſem Orte alle Jahre 80 bis 90 Schiffe ein, die mit dieſem Artikel beladen ſind. Die Fiſche von dieſem Fange hier ſind mit grauem Salze eingeſalzen; aber die, ſo man bey Ißland fängt, werden auf holländiſche Art mit weiſſem Salze eingelegt. Indeſſen ſchickt Dieppe auf die letztere Fiſcherey ſelten über ein halbdutzend Schiffe, jedes von 80 bis 120 Tonnen, ab. Hingegen Dünkirchen ſendet auf dieſen Fang alle Jahre im Durchſchnitt über 60 Schiffe nach Iß-

Jßland hin. Die Fiſche werden mit Salz von St. Hubes eingeſalzen, und ebenfalls in Tonnen gepackt. Die Tonne hält 312 Pfund nach Vicomtegewicht. Granville ſchickt ungefähr eine gleiche Anzahl Fahrzeuge an die große Bank nach Neufound-land. Die Fiſche, ſo ſie an der großen Bank fangen, werden zwar auch eingeſalzen, aber nicht getrocknet. Man bringt ſie hernach nach Dieppe und Havre zu Verkauf. Von da geht die Waare auf der Seine weiter nach Paris, Nantes, St. Malo, Rochelle, Bourdeaux, Cette, Marſeille, Alicante, ꝛc. Was die Fiſcher von Granville bey Terre-neuve fangen, wird eingeſalzen, und hernach getrocknet. Alsdann bekömmt der Fiſch den Namen Merluche. Von dieſer Sorte wird ſehr viel im mittelländiſchen Meere, beſonders zu Alicante, Cette, Marſeille, und in den italieniſchen Häfen, abgeſetzt. St. Malo rüſtet ebenfalls hierauf aus, und verhandelt die Fiſche nach Bilbao, Bourdeaux, Spanien, Italien, u. ſ. w. Honfleur ſchickt beſonders auf den Fang an der Bank von Terre-neuve. Die Waare wird auf dieſem Platze nach Cent oder Hundert gehandelt. Der Cent enthält 136 Fiſche, deren jeder 24 Zoll in der Länge haben muß. Die Fiſche, ſo unter dieſem Maaße halten, bis auf 19 Zoll Länge, werden nach doppelter Anzahl, oder nach Cent von 272 Stück, verkauft. Welche nun noch kleiner ausfallen, werden beſonders ſortirt, und verſchiedentlich gehandelt. Was den grünen Stockfiſch anbelangt, ſo wird er nach den verſchiedenen Handelsplätzen auch auf unterſchiedliche Art ſortirt. Zu Nantes macht man 4 Sorten. Die erſtere heißt grande Morue, oder Poiſſon marchand; der Cent hiervon ſoll 900 Pfund im Gewicht halten. Die zweyte, Morue moyenne, ſchätzt man ein Drittel weniger, als jene; das Hundert ſoll etwa 600 Pfund wiegen. Die dritte führt den Namen petite Morue, auch Raguet. Die vierte und letzte, Morue de rébut, oder Ausſchuß, enthält lauter beſchädigte, magere und unanſehnliche Fiſche, an welchen manchmal nichts als Haut und Gräten ſind. Zu Havre, Honfleur und in andern Häfen der Normandie macht man gewöhnlich 6 Sorten dieſer Waare. Die erſtere, nämlich Gaffe, enthält auſſerordentlich große und ſchöne Fiſche. Die zweyte, Morue marchande, oder grand Poiſſon, folgt jener ſowohl im

Ausſehen, als in der Güte des Fiſches. Die dritte, la Trie, iſt etwas geringer als die vorſtehende. Die vierte, ſo Lingue, oder Raguet heißt, iſt wieder um etwas ſchlechter. Valide, auch Pateler, iſt die fünfte, und fällt noch kleiner und unanſehnlicher aus, als die vorhergehende. Viciée endlich, nennt man den Ausſchuß. Zu Dieppe verkauft man den grünen Stockfiſch nach Cent Marchand von 68 Paaren. Das Sortiment wird wie zu Nantes gemacht. Was den getrockneten Fiſch betrift, ſo ſortirt man ihn ebenfalls verſchiedentlich. Z. E. zu Nantes unterſcheidet man ihn in ſiebenerley Sorten, welche Poiſſon pivé, poiſſon gris, poiſſon-grand-marchand, poiſſon-moyen-marchand, poiſſon marchand oder fourillon, grand rébut und moyen rébut genannt werden. Zu Rochelle, Bourdeaux, Bayonne, ꝛc. macht man nur dreyerley Sorten; man unterſcheidet nämlich da die Waare bloß in Poiſſon marchand, poiſſon moyen und rébut. Endlich zu St. Malo ſortirt man gar nicht, ſondern ſchießt nur die beſchädigten Stücke von den guten aus. Zu Treport enthält das Faß geſalzener Stockfiſche 240 Pf. Fiſche und 40 Pfund weiß Salz.

Man bringt nach Frankreich, inſonderheit aus Holland und Ißland, in den Monaten März, April und May, grünen Stockfiſch in Fäſſern von 250 bis 300 Pf. im Gewicht, und zwar entweder in Salz und ohne Lacke, oder mit Salz und in Sauce eingelegt. Die erſtere Art hält ſich am längſten. Faß-Stockfiſch (Morue en baril) iſt ein dicker Fiſch, in Stücken geſchnitten, den man auch Kabliau nennt. Die ißländiſche Sorte iſt gewöhnlich etwas kleiner, als die holländiſche. Zwölf Fäſſer Kabliau werden auf eine Laſt gerechnet.

Was man in Frankreich Tonnen-Stockfiſch heißt, (Morue en tonne) iſt der Fiſch, welcher, damit man ihn leichter verführen könne, und damit er nicht verderbe, in Tonnen gepackt worden iſt. Eine Tonne hält gewöhnlich 132 Fiſche. Die Waare wird nur zu Orleans und Rouen in ſolche Tonnen geſchlagen, und auf dieſe Weiſe nach Champagne, Bourgogne, ꝛc. verfahren.

Unter den Sorten des trockenen Stockfiſches iſt der röthliche insgemein in Frankreich am beliebteſten; aber nach Lyon und Auvergne wird der weiſſe mehr geſucht.

Was man poiſſon pivé nennt, iſt die Gattung, die ins Braunrothe fällt; ei-

gentlich die delikateſte und fetteſte Sorte, daher gilt ſie gewöhnlich ein Fünftel im Preiſe mehr, als poiſſon marchand, und wird beſonders nach Bretagne, Anjou und Touraine verſchickt.

Grauer Fiſch (poiſſon gris) findet in denſelben Gegenden Abſatz, und iſt um ein paar Livres wohlfeiler. Dieſe Sorte nimmt eine dunklere Farbe an, und wird zu poiſſon pivé, wenn ſie ungefähr ein Jahr lang im Magazine gelegen hat.

Poiſſon-grand-marchand iſt die dritte Sorte, worunter die großen, ganzen und untadelhaften Fiſche gezählt werden.

Moyen-marchand enthält etwas kleinere Fiſche, die aber im Uebrigen den vorigen ähnlich ſind. Dieſe beyden Sorten finden in Frankreich den ſtärkſten Abſatz; daher beſtehen auch die Ladungen der Schiffe, die dieſe Waare einbringen, größtentheils aus der einen und der andern Art.

Petit-marchand, auch fourillon, enthält lauter kleine bräunliche oder graue Fiſche. Dieſe Sorte gilt faſt immer denſelben Preis, wie die vorſtehenden, auch manchmal noch etwas darüber, wenn die Waare etwa gerade zu der Zeit anlangt, wenn beträchtliche Kargaiſonen nach den Kolonien abgeſchickt werden ſollen.

Grand-rébut, oder beſſer Ausſchuß, enthält die größten und anſehnlichſten von den angebrochenen, beſchundenen, öhlichten, gefleckten, ſchlecht geſchnittenen oder harten Fiſchen.

Moyen-rébut, Mittelausſchuß, iſt etwas geringer, und petit rébut wieder geringer, als jener. Dieſe letztern Sorten werden in der Gegend von Nantes verbraucht.

Der Stockfiſch von den franzöſiſchen Fiſchereyen giebt auſſerdem noch viererley Sorten Waare zum Handel ab, nämlich die Eingeweide, Nones oder Nos genannt, die Zungen, die Eyer (raves) und den Thran. Die Eingeweide werden an Ort und Stelle, wo die Fiſcherey geſchiehet, eingeſalzen, und in Tonnen von 6 bis 700 Pfund gepackt. Die Zungen ſalzt man ebenfalls ein, und ſchickt ſie in kleinern Gebinden von 4 bis 500 Pf. zum Handel. Die Eyer vom Stockfiſch, oder der Rogen, werden auf eben ſolche Weiſe eingeſalzen und in Tonnen geſchlagen. Man gebraucht ſie zur Sardellenfiſcherey. Der Thran kommt in Fäſſern von 400 bis 520 Pfunden zu Markte. Er wird nicht nur in Frankreich ſelbſt häufig zum Gerben der Häute, und zum Brennen angewandt, ſondern auch

nach

nach Genf und andern Gegenden wieder ausgeführt.

Morus, ſ. Maulbeerbaum.

Moſaique, ſ. Spitzen.

Moſcata nux, ſ. Muskatnuß.

Moschardina, ſ. Catechu.

Moſchus, ſ. Bieſam.

Moſcovade, oder Moſcouade, heißt man den ungeläuterten braunen Puderzucker, der ſo iſt, wie er zum viertenmal aus dem Keſſel herauskömmt. Zu Hamburg verſteht man unter dieſem Namen beſonders den rohen Zucker, welcher aus Bahia und Pernambuc in Braſilien zum Handel gebracht wird. Er kömmt in großen Kiſten zu Markte, die man in lange und kürzere unterſcheidet, und nach Beſchaffenheit ihrer Größe wird auch die Thara eingerichtet. Wenn dieſe Waare die gehörige Güte hat, muß ſie recht trocken, nicht ſchmierig, oder zu dunkel von Farbe ſeyn.

Moſkowitiſcher Damaſt, heißt eigentlich ein chineſiſcher Damaſt, der durch Rußland zu Markte gebracht wird. Er iſt von Seide, auch öfters mit Floret und andern ſchlechten Arten Seide vermiſcht. Man nennt ihn auch: Rolldamaſt.

Moſkowitiſcher Thee, eine Gattung des chineſiſchen grünen oder ſogenannten Karawanenthees, welche beſonders durch die polniſchen Juden, wenn Rußlands Handel mit China über Kiachta nicht unterbrochen iſt, herausgebracht wird.

Moſeler Weine, eines der vorzüglichſten unter Deutſchlands Weingewächſen, und nach dem Rheinweine die Gattung, welche im Handel die gangbarſte iſt. Man hält hierunter beſonders die weiſſen, und welche nicht über ein oder etliche Jahre alt ſind, für die beſten. Indeſſen ſind doch die Jahrgänge nicht einer dem andern gleich. Es fallen in gewiſſen Jahren, überhaupt genommen, beſſere oder geringere Weine. Man unterſcheidet die moſeler Weine nicht nach den Gegenden, wie manche andere Gewächſe, ſondern nur überhaupt in obermoſeler und niedermoſeler; indeſſen ſind doch der klingenberger und würzburger Steinwein vorzüglich im Rufe. Auch Conz, Grack, Kochheim, Berncaſtel, Zell im Hamm, Chus, Duſſemund, Wehlen, Zeltingen liefern ſehr gute Sorten dieſer Weine. Nichtsweniger zählt man die Weine, welche im Lothringiſchen, inſonderheit um Epinal, im Luxemburgiſchen, im Lüttichſchen, 2c. gewonnen werden, unter die moſeler Weine. Es giebt rothe und weiſſe Moſelerweine; die weiſſen ſind die lieblichſten und beſten.

Die ſtärkſten Niederlagen von dieſem Artikel ſind zu Cölln, Frankfurt am Mayn, Lüttich, u. ſ. w. Man handelt ſie in den meiſten Orten nach Stücken, Fudern, Ohmen und Eymern. Zu Epinal aber nach Meſures, die 46 bis 50 pariſer Pinten halten.

Moſt, Muſtum, ein neuausgepreßter Wein. Der beſte darunter iſt der, welchen man von den ausgetretenen Trauben zu allererſt erhält. Der andere, ſo hierauf nachgepreßt wird, iſt allemal ſchlechter, als jener. Gießt man hernach noch Waſſer zur Vergährung auf, ſo wird ſogenannte Lurke daraus, ein zwar kühlender, aber doch nur ſchlechter Trank. Je ſüßer und lieblicher der Moſt von Geſchmack iſt, für deſto vorzüglicher hält man ihn; doch muß dieſe Süßigkeit natürlich, nicht erzwungen ſeyn. Man ſchickt vom Moſte aus den Weinländern zum Handel, doch aber nicht häufig; denn den meiſten läßt man zu Weine ſich abliegen. Man muß ihn nicht zu andern Weinen, ſondern beſonders legen, und noch lieber in friſchen Gewölbern als Kellern verwahren. Aller Moſt aber bleibt im Grunde doch ein ungeſundes Getränk.

Moſtert, ſ. Senf.

Motiers, ſ. Schweizerkäſe.

Mottenkraut, Schabenkraut, Blattaria, ein Gewächſe, das mit dem Wollkraute verwandt iſt. Es trägt blaue, röthlichte, weiſſe und gelbe Blumen. Das Kraut wächſt an den Rändern der Gräben, Pfützen und Teiche. Es wird ſamt den Blumen in den Apotheken angewandt. Man gebraucht es auch, um damit die Motten aus den Kleidern zu treiben.

Mouches, Muſchen, ſind kleine Stückchen von Taffent, Atlas, u. dgl., die in allerley Form, länglicht, rund, halbrund, u. ſ. w. geſchnitten, und auf der einen Seite mit Gummi überſtrichen ſind, ſo daß ſie leicht angeklebt werden können. Die Frauenzimmer machen davon den bekannten Gebrauch. Die Nürnberger, Augsburger und Galanteriehändler führen dieſen Artikel.

Mouchoirs, im franzöſiſchen Handel die Hals- und Taſchentücher von allerley Stoff. Wir wollen hier nur die mitnehmen, welche Frankreich ſelbſt zum Handel liefert. Alſo zuerſt die oſtindiſchen, die man nach Orient zu den Auktionen bringt: ſie beſtehen in Tüchern von Surat, wo immer 10 im Stück befindlich ſind; in rohen und ungebleichten baum-

baumwollenen Tüchern von Baroche; ganz ſeidenen von Surat, und ſogenannten Echalles-Cachimir. Ferner in Tüchern von Maſulipatna, deren 8 bis 12 im Stück liegen; in gemeinen und auch gemahlten Percalls. Bauderoux, eine andere Gattung gedruckter oder gemahlter Tücher. Stinkerques, eine ähnliche Sorte, wo aber 20 Tücher im Stück ſind. Bengaliſche Tücher, 15 im Stück. Blaue und weiſſe oſtindiſche Tücher, wo 10 aufs Stück gerechnet werden. Endlich ſogenannte Foulars, Guillau-de-chayes, u. ſ. w. Unter den verſchiedenen Oertern in Frankreich, die jetzt ſeidene, halbſeidene, baumwollene, leinene u. dgl. Hals- und Schnupftücher zum Handel ſchicken, wollen wir die vorzüglichſten hier anzeigen. Angers liefert uns ſchöne baumwollene und leinene Tücher, auch auf Siamoiſeart gedruckte, ꝛc. Bar-le-Duc inſonderheit eine große Menge dieſer Waare auf rouenſche Art zugerichtet, welche nach Holland geht. Bolbec, 7 Meilen von Havre, in der Normandie, liefert jährlich viele tauſend Dutzend leinene und baumwollene, wie auch ganz ſeidene Tücher, und zwar die erſteren nach Spanien, Portugal, Italien und Amerika aus. Bourges in Berry macht häufig ſogenannte Foulars, oder ſeidene Tücher auf oſtindiſche Art; blau und weiſſe baumwollene, (Mouchoirs à double face) das heißt, auf einer Seite anders als auf der andern gedruckt; baumwollene rothe Tücher auf morgenländiſche Art, auf holländiſche, u. ſ. w. Brive-la-Gaillarde, in Niederlimoſin, ſchickt viel ſeidene Halstücher auf engliſche Art und von fünferley Größe zu Markte, nämlich von 24, 26, 28 und 30 Zoll ins Gevierte; dergleichen geköperte von 3/4, 28 bis 30 Z. ins G.; ferner gedruckte, mit dem Pinſel gemahlte, u. ſ. w., von leinenen und baumwollenen Sorten, glatte, geſtreifte Taſchentücher mit und auch ohne türkiſches Garn, ꝛc. Cholet in Anjou ſchickt eine auſſerordentliche Menge leinener Tücher in alle Gegenden Frankreichs, wie auch nach Spanien, Portugal, Italien und dem ſüdlichen Amerika. Zu Laval verfertiget man viele leinene Tücher, die aber meiſtentheils im Innern des Reichs Vertrieb finden. Dieſe halten entweder 2 Drittel oder 3 Viertel eines Stabs ins Gevierte. Noch verdienen angeführt zu werden: Rouen, das eine erſtaunliche Menge lei-

leinener und baumwollener Tücher von allen nur möglichen Gattungen und Preiſen liefert, welche nicht nur in Europa, ſondern auch in den übrigen Gegenden der Welt Abſatz haben. Sie ſind inſonderheit in Spanien und Amerika ein geſuchter Artikel.

Mouys, ſ. Serſche.

Moultans, ſind gemahlte Zitze, die die Franzoſen von Surat in Oſtindien nach Europa bringen.

Mourachet, ein Burgunder von der zweyten Klaſſe der weiſſen Weine dieſer Landesart, ſo auch zuweilen Baſtard genannt wird.

Mouris, ſ. Mauris.

Mouſſolin, Muſſoline, ſind feine klare baumwollene Gewebe, die wir in Deutſchland: Neſſeltücher, heißen. Das meiſte von dieſer Waare liefert uns Oſtindien, vorzüglich Bengalen und die Küſte Koromandel. Man fängt aber auch hier und dort in Europa ſeit einigen Jahren an, die Muſſoline recht gut nachzumachen. Die Oerter und Gegenden, wo dieſe Gewebe am beſten gerathen, ſollen weiter unten angezeigt werden. Es giebt übrigens der Muſſoline und Neſſeltücher gar vielerley Arten, die jede ihren beſondern Namen haben. Sie heißen: Bethilles, Tarnatane-Chavonis, Adatais, Mallemolles, Hamedis, Caſſas, Chabnams, Doreas, Mamotbanis, Tansjebs, Terindanes, Toques, u. ſ. w. Von allen dieſen iſt das Mehrere unter den eigenen Titeln zu erſehen. Die Muſſoline machen einen wichtigen Theil des oſtindiſchen Handels aus. Die Küſte Koromandel allein liefert jährlich einige tauſend Ballen ſolcher Waaren nach Europa, der Levante, u. ſ. w.: hiervon wird nur ein kleiner Theil nach Amerika und der afrikaniſchen Küſte wieder ausgeführt; das Uebrige verbraucht Europa ſelbſt. Die franzöſiſche, holländiſche, engliſche, ſchwediſche oſtindiſche und königlich däniſche aſiatiſche Geſellſchaft ſind es, die uns dieſe Waaren zuführen. Bey uns in Europa ſind Sachſen und die Schweiz, nebſt Frankreich, England und Neapel, die Länder, welche ſich mit gutem Fortgange auf dieſen Manufakturzweig befleißigen. Plauen im Voigtlande liefert uns jetzt recht ſchöne Neſſeltücher von allen möglichen Arten, nämlich ſowohl glatte, als geblumte, ſtreifige, gegitterte, broſchirte, genähte, gedruckte, u. ſ. w. So auch Zürich, St. Gallen, Heriſſau, Appenzell, und noch einige andere Oerter in der Schweiz. Im Neapolitaniſchen werden ſo feine Muſſoline ver-

fer-

fertiget, als nur immer die Oſtindier liefern können. In Frankreich hat die ſtärkſte Muſſolinweberey ihren Sitz um Rouen gehabt. Auch iſt ſie da ſchon ſo gut im Gange geweſen, daß man die Anzahl der Spinnerinnen, die das dazu nöthige Garn verfertigten, auf mehr als 6000 Köpfe anſchlug. Seit einigen Jahren ſind dieſe Anſtalten ſehr in Verfall gerathen, und die meiſten Arbeiter haben ſich nach England und der Schweiz gewendet.

Brive-la-Gaillarde webt eine beſonders ſchöne Art dieſer Waare, woran die Kette von Seide, der Einſchlag aber von Baumwollengarn mit Seide untermiſcht, gewebt wird. Dieſe iſt 30 Zoll breit, und in Stücken von unterſchiedlicher Länge. Man hat ſolcher Gewebe von allerley Farben, und ſie werden beſonders zu Damenkleidern gebraucht. Zu Abbeville webt man ſehr ſchöne Muſſoline, die den oſtindiſchen faſt gar nichts nachgeben. So auch Ganges in Niederlanguedok.

Von Muſſolin-Tüchern bringt inſonderheit die däniſche aſiatiſche Kompagnie folgende Sorten aus Oſtindien: Eine Elle und 3 Achtel bis 7 Sechzehntheil ins Gevierte haltend, wo ihrer zehne im Stück ſind; dergleichen feinere Sorte von gleichem Maaße, u. ſ. w.

Mouta, eine geringe Sorte oſtindiſcher rohen Seide, die man aus Bengalen bringt. Eigentlich die Art, ſo bei uns den Namen Floretſeide führt.

Moutarde, im franzöſiſchen Handel der zubereitete Senf. Man ſchätzt beſonders den von Dijon und Beſancon.

Moxa, heißt man die Wolle, welche an den untern Theilen einer Gattung des Beyfuß wächſt, und aus Indien getrocknet zum Handel kömmt. Der Artikel iſt in den Morgenländern zur Kur des Podagra gar ſehr geſucht.

Moyen-Caen, in Frankreich eine Gattung gezogener Tiſchzeuge, welche zu Caen in Normandie und in der umliegenden Gegend gewebt wird. Man braucht ſolche theils zu Tiſchtüchern, theils auch zu Servietten. Von jener Art hält das Gewebe 9 Sechzehntheil eines Stabs in die Breite, und 44 Stab in die Länge. Von dieſen hat man Stücke zu 6 Dutzend Servietten, die 5 Achtel breit, und zuſammen 72 Ellen lang ſind, oder zu 4 Dutzend Servietten, die 3 Viertel breit, und überhaupt 52 Ellen lang.

Moyen-Compte, ſ. Ecu.

Moyen-Pane, ſ. Lumpen.

Moyen-Rébut, ſ. Morue.

Moyens, ſ. Zuckerrohr.

Moyeux, eine gewiſſe Gattung ſchmackhafter franzöſiſcher Pflaumen, woraus zu Dijon allerhand Konfituren gemacht, und ſtark nach Paris und anderwärts hin verſchickt werden.

Mude, ein chineſiſcher Zeug, der aus Baumrinde gewebt, und zum Handel nach Tunking gebraucht wird. Die Stücke halten 56 Cobidos in die Länge, und 13 Zoll in die Breite.

Mückenpulver, ſ. Cadmie und Cobold.

Muff, ein Kleidungsſtück, das im Winter, die Hände vor der Kälte zu ſchützen, dient. Man macht dergleichen gewöhnlich aus allerley Thierfellen, Federn und ähnlichen Dingen. Die erſtere Art iſt allenthalben ein Artikel der Rauchwerkhändler; die andern führen die Galanterie- und Modewaarenhändler. Unter den Federmuffen ſind die von Grebehäuten, welche uns Genf und Neuburg in der Schweiz liefern, die pariſer Federmuffe von Hermelinſtickerey, und einige andere, die koſtbarſten. Auch von Bologna und Genua erhalten wir niedliche Sachen dieſer Art.

Mühlſteine, bekanntlich harte und rund gehauene Steine, die zum Zermalmen des Getraides und anderer Sachen auf den Wind- und Waſſermühlen gebraucht werden. In manchen Ländern, z. E. im Brandenburgiſchen, hat ſich der Landesherr den Verkauf dieſes Artikels allein vorbehalten, und eigene Niederlagen dazu anlegen laſſen. Dergleichen iſt die in Schleſien, im Glogauiſchen zu Neuſalze; hier liefert die Faktorey alle Arten Mühlſteine nach einer beſtimmten Taxe. Es wird zwar da Niemanden verwehrt, ſeine benöthigten Steine von andern inländiſchen Oertern kommen zu laſſen, aber der Handel mit ſolchen iſt unterſagt. Die Gegenden, wo gute Mühlſteine fallen, ſind am Rheine, als woher man die grauen rheiniſchen Steine holt, in Sachſen, wo beſonders die liebethaler weit und breit geſucht werden, in der Mark Brandenburg, auf dem Oybin bey Lückendorf in der Lauſitz, zwiſchen Maue und Goſchwitz, unweit Jena, in Schweden auf der Inſel Gothland, in England bey Lawton, nicht weit von Nortwich, in verſchiedenen Gegenden von Norwegen, u. ſ. w. In den Mühlen ſind bekanntlich auf jedem Gange zween Steine, davon der untere feſt liegt, der andere aber, welcher herumgeht, der Läufer ge-

nannt wird. In den Schleifmühlen giebt man ihnen wieder beſondere Namen. So werden auch im franzöſiſchen Handel nur die kleinern Steine Meules, die größern aber Meuleaux, die noch größern Meulardeaux, und endlich die auſſerordentlich großen Meulardes genannt. Die beſten Mühlſteine liefern uns Tirol, Böhmen und Sachſen. Zu Amſterdam werden die Quernes oder Bodenſteine, wie auch die Wolves oder Laufſteine, von 2 bis 4 Fuß hoch, und durch die Bank 14 bis 16 Zoll dick, Stückweiſe zu ſo und ſo viel Gulden gehandelt. In Schleſien und dem Brandenburgiſchen unterſcheidet man dieſe Waare in: Oberſteine zu Windmühlen, welche die theuerſten; in ſechst- bis achthalb Viertel hohe Oberſteine zu Waſſermühlen, und in Unter- oder Bodenſteine, welche nur die Hälfte das gelten, was die erſteren koſten.

Mul, eine Art feiner und klarer Muſſoline, die die Engländer aus Oſtindien bringen. Sie iſt 3 Viertel breit, und 16 fr. Ellen lang.

Mules de cordes, ſ. Schuhe.

Mulle, im Handel mit Färbematerialien, die holländiſche Färberröthe, eigentlich die geſtampfte Schaale vom Krapp, welche die allergeringſte Sorte oder das Zuſammenkehrig giebt. Der Artikel hat auſſer Holland nur wenig Vertrieb.

Mulſault, ſ. Burgunderwein.

Mulſum, ſ. Meht.

Multivalvia, ſ. Muſcheln.

Mumien, Mumia, ein ſchwarzes, hartes und harziges Weſen, das von einbalſamirten Menſchenkörpern herkommt, von ſcharfem und bitterm Geſchmack und gutem Geruch iſt, auch aus Aegypten von Alexandrien über Marſeille, Venedig und Holland zum Handel gebracht wird. In Aegypten findet man es in ſehr tiefen Gruben, und gewiſſen Gemächern, die in weiſſen Stein gehauen ſind, bey den berühmten Pyramiden. Auſſer dieſer ächten Art, die ihrer balſamiſchen Theile wegen in der Medizin verbraucht wird, hat man auch noch eine andere und ſchlechtere, welche aus Menſchenkörpern beſtehet, die das Meer ausgeworfen hat, oder die in den Sandwüſten Lybiens verſchüttet, und von der Sonne ausgedörrt worden ſind. Daran iſt weiter nichts als Haut und Beine, und weil dieſe nichts Balſamiſches enthalten, ſo kommen ſie auch nur in die Raritätenkammern. Die beſten Mumien, welche zur Arzney dienen ſollen, müſ-

ſen ſchön ſchwarz von Farbe, leicht und glänzend ſeyn, einen guten balſamiſchen, aber keinen unangenehmen Pechgeruch von ſich geben.

Mumme, ein ſehr ſtarkes Hopfenbier, aus gedörrtem Malze, das von einem Bierbrauer gleichen Namens in Braunſchweig erfunden worden. Zu der Zeit, wie der Hanſebund im Flor war, hatte die Stadt Braunſchweig davon gute Nahrung. Sie war damals mit in dieſem Bunde eingeſchloſſen, und konnte durch dieſen Weg, bey der auſſerordentlich ſtarken Schiffahrt der mit ihr verbundenen Städte, gar vieles von ihrem herrlichen Biere abſetzen. Heutzutage hat ſich dieſes Gewerbe gar ſehr vermindert, obgleich das Bier noch immer ſo gut als vorhin gebrauet wird, und daſſelbe ſich vorzüglich gut verfahren läßt. Das meiſte geht jetzt noch nach Bremen, Holland und den öſterreichiſchen Niederlanden. Man hat doppelte und auch einfache Braunſchweiger Mumme. Die erſtere taugt zum Verſchiffen, die andere aber hält ſich weniger.

Mundelsheimer, ſ. Neckarwein.

Mundholz, ſ. Liguſter.

Mundleim, ſ. Leim.

Mungo- oder Schlangenwurzel, radix Mungos, Ophiorhiza Mungos, radix ſerpentum, eine ausländiſche mediziniſche Wurzel, deren Vaterland vor andern die Inſeln Java, Sumatra und Zeilon ſind, von woher ſie die Holländer zum Handel bringen. Die Pflanze iſt in Kempferi Amoen. faſcic. 3. pag. 474. u. f., wie auch in Lochner und Linnées Werken beſchrieben. Wir erhalten von dieſer Wurzel zweyerley Sorten unter einerley Namen, auch zuweilen im Gemenge. Sie iſt Spannen- auch zuweilen Fußlang, und nach allen Seiten zu gekrümmet, auch insgemein Fingersſtark. Ihre feſtangewachſene Rinde iſt roth und runzlich, der Kern aber weißlich, holzig, faſerig, und leicht zu zerbrechen. Der Geſchmack iſt ſehr bitter, und vergleicht ſich dem von der Enzianwurzel. Die dicken Wurzeln ſind die beſten, die dünnern ſchätzt man weniger. An den alten ſchlägt ſich die mehr glatte Rinde leichter ab, und fällt ſchwammiger und brüchiger aus. Sie wird wegen ihrer reinigenden, auflöſenden, verdünnenden und eröffnenden Kräfte in der Medizin, am ſtärkſten aber doch in Indien, gebraucht.

Münze, Mentha, ein bekanntes Kraut, welches theils wild wächſt, theils in den Gärten gezogen wird.

Die

Die Gartenmünze iſt von dreyerley Art: eine mit krauſen Blättern, eine andere mit ſcheckigten, und noch eine, die man breitblätteriche Citronenmünze heißt. Die erſte dient beſonders für die Apotheken. Sie wird Mentha criſpa, Spitz- oder Krauſemünze genannt. Man macht auch hiervon einen Brantwein, der häufigen Abgang findet. Die Art, welche gewöhnlich Kunigundkraut heißt, komt unter dieſem Titel vor. Wilde Münze, ſo auch Roßmünze, Menthaſtrum, Mentha caballina, Mentha ſylveſtris, genannt wird, hat viel größere Blätter, als die Gartenmünze, auch pflegen dieſe Blätter haarichter und weißlichter zu ſeyn. Die Stengel ſind einer Elle hoch, die Blumen ährenförmig, purpurfarben, und geben einen ſtarken Geruch. Dieſe Sorte wächſt hier und dort auf den Brachäckern. Sie wird innerlich und äuſſerlich in der Medizin gebraucht.

Muraena Helena, ſ. Meeraal.

Murmelthier, Mus alpinus, ruſſiſch Surki oder Tarbagani, ein Thier, das inſonderheit in Rußland im kaſaniſchen Gouvernement, und an der Wolga, wie auch an dem Donfluß, in Menge vorkommt, und an Größe und Farbe unterſchieden iſt. Die allergemeinſten ſind mit braungelben Fellen, ſeltener die ſchwarzen, und am ſeltenſten die weiſſen. Die Felle werden gemeiniglich ſchwarz gefärbt, und geben ein ziemliches Pelzwerk ab. Auch Amerika, inſonderheit Canada, liefert dieſen Artikel. Die canadiſche Sorte gilt zu London 1 1/2 bis 2 1/2 Schilling.

Murri, ſ. Mauris.

Muſtela, ſ. Wieſel.

Mützen, ſind bekannte Kleidungsſtücke, die zu Bedekkung des Hauptes bey beyden Geſchlechtern dienen. Es giebt deren von allerley Stoff, Geſtalt und Farbe; indeſſen wollen wir hier nur die berühren, die eigentlich einen Gegenſtand des Handels abgeben. Hierunter gehören nun vorzüglich: die ſeidenen geſtrickten, die Mayland, Como, Mantua, Genua, Turin und mehrere Orte in Italien liefern. Dieſe werden Dutzendweiſe und auch nach dem Gewicht gehandelt. Floretſeidene erhalten wir ebenfalls aus den vorgenannten Gegenden. Baumwollene gewirkte ſowohl als geſtrickte Mützen verfertiget man in großer Menge hier und dort in Deutſchland, beſonders in Sachſen, Thüringen, zu Gotha, Erfurth, Eiſenach, Chemnitz im Erzgebirge, zu Hanau, Offenbach am Main,

im Salzburgiſchen, und anderwärts. Wollene Mützen liefern Nottingham und Derby in England, Jütland, die Mark Brandenburg, Schleſien, Sachſen, Frankreich. Bautzen in der Oberlauſitz, Breslau, ꝛc. zeichnen ſich durch ihre Arbeiten in dieſem Fache aus. In England ſind auch Leiceſter, Bewdley, Witney und Colcheſter durch die ſchönen und feinen wollenen Mützen, die ſie verfertigen, im Rufe. Bewdley liefert die ſogenannten Monmauths-Mützen, die häufig nach Holland gehen. Frankreich ſchickt eine auſſerordentliche Menge baumwollener, wollener und leinener Mützen zum Handel. Die vornehmſten Arten liefern Chateau-Salins in Lothringen; an dieſem Orte werden häufig geſtrickte Mützen, gewirkte, halbfeine und ordinaire Sorten, gemacht. Annonay in Vivarais führt viele weiſſe oder rothe ſogenannte levantiſche Mützen nach den türkiſchen Ländern, der barbariſchen Küſte und nach Afrika aus. Bar-le-Duc verſchickt inſonderheit baumwollene Mützen, die nach Art der von Troyes und Arcis gewebt ſind. Bar-ſur-Seine in Bourgogne, beſonders mittelfeine baumwollene Mützen. Zu Marſeille und Orleans werden die rothen Turbane, oder türkiſchen Filzmützen, verfertiget, die im Morgenlande ſo beliebt ſind. In Italien liefern Galipoli im Königreich Neapel, und die Inſel Malta, in großer Menge verſchiedene Sorten baumwollener Mützen. Venedig iſt der Platz, der Dalmatien, Slavonien und viele von den türkiſchen Provinzen mit den rothen Kalotten oder Kappen verſorgt, und hiermit einen wichtigen Handel treibt. Auch verſieht es viele Gegenden von dem übrigen Italien mit ſogenannten Berettini aller Art. Holland iſt durch ſeine rothen Mützen von Stammet, Biberhaar und Wolle in vorzüglichem Rufe. Es führt viel davon nach Amerika, Oſtindien, u. ſ. w. aus.

Muskateller, Muskatwein, Vinum muſcatellum, eine Art ſüßer und lieblicher Weine, die beſonders aus Italien und Frankreich zum Handel kommen. Von dieſen hier ſind vornehmlich die aus Provence, Languedok und Rouſſillon berühmt. Der Muskat von Riveſaltes und Lunel gehören mit unter die feinſten und koſtbarſten. Beyde werden an Ort und Stelle nach Pieces oder Queuves gehandelt. Der Frontignan folgt ihnen in der Güte und im angenehmen Geſchmack. Hernach

der

der Montbaſin, oder eigentlicher Montbaſon, und der Muſkateller von Beziers iſt unter dieſen der geringſte und wohlfeilſte. Man handelt ſie nach Oxhöft, und läßt ſie von Bourdeaux oder Cette kommen. Die Muſkatelleroxhöfte halten 29 Veltes. Im Preiſe gilt der Beziers-Muſkatwein höchſtens die Hälfte, was die feineren Sorten gelten; aus dieſer Urſache werden gar oft die beſten Fäſſer ausgeſucht, und für feinere Weine ausgegeben. Von faſt allen vorgenannten Sorten hat man weiſſe und auch rothe. Die letztere iſt bey verhältnißmäßig gleicher Güte insgemein etwas höher im Preis. Da dieſe Muſkatweine hier und dort in Deutſchland, im Norden, u. ſ. w. ſehr geſucht ſind, und ein wichtiger Handel damit getrieben wird, ſo wollen wir hier etwas umſtändlicher ſeyn. Frontignan oder Frontignac iſt unter allen ſüßen Weinen, die wir aus Languedok erhalten, der vorzüglichſte, und der ſich am beſten und längſten hält. Er hat die gute Eigenſchaft, daß er von Jahr zu Jahr der Vollkommenheit näher kommt, und iſt rein und unverfälſcht. Seine Zubereitung iſt einfach und ungekünſtelt. Muſkateller von Lunel hat noch feinern und lieblichern Geſchmack, dauert aber weniger, als Frontignan. Man muß bey ſeiner Wahl noch behutſamer verfahren, und ſehr dafür ſorgen, daß man ihn unverfälſcht erhalte. Es giebt weiſſen und auch rothen Lunel. Der letztere führt in Frankreich den Namen: Muſcat de Clermont, geht aber unter dem Titel: rother Lunel, häufig nach Norden. Muſkat von Riveſaltes iſt eigentlich ein gekochter Wein, der aber mehr Süſſigkeit und Geiſt hat, als die vorhergehenden Sorten. Es iſt ein überaus liebliches und köſtliches Getränke, das den Capweinen nicht viel nachgiebt; aber eben dieſe Vorzüge ſind auch Urſache, daß manche Verfälſchung damit vorgeht. Die Menge, die man von dieſem Weine an Ort und Stelle gewinnt, iſt bey weitem nicht ſo groß, als was unter ſeinem Namen zum Handel gebracht wird. Muſkatweine von Montbaſon und Beziers haben einen weniger feinen und lieblichen Geſchmack, als jene, werden aber doch in auſſerordentlicher Menge in verſchiedene Provinzen des Reichs, und nach England, Holland, Bremen, Hamburg und Stettin ausgeführt. Der Beziers-Muſkat wird an Ort und Stelle nach Miuds gehandelt, deren jeder 90 Veltes hält.

hält. Im Lande werden alle dieſe Weine in Fäſſern, und meiſtens noch ſo, wie ſie auf dem Lager liegen, verkauft; die Beſteller aber, vornehmlich die aus fernen Gegenden, laſſen ſie gewöhnlich auf Flaſchen abziehen, und ſo verſenden. Viele Leute ſind der Meynung, daß der Frontignan und Lunel nicht von Natur den lieblichen Geſchmack an ſich haben, ſondern daß dieſer durch die Kunſt hervorgebracht ſey. Aber das iſt falſch; der Wein wird an Ort und Stelle ohne alle Kunſt, und ſo einfach als möglich, zubereitet, und unverfälſcht abgeſchickt. Nur in den franzöſiſchen und deutſchen Seeſtädten erfährt die Waare zuweilen Veränderungen, die ihrer Güte ſchaden, oder die Weinkünſtler machen den Wein nach, und bringen ihn für ächten zum Handel. Die Liebhaber ächter Frontignan- und Lunelweine thun alſo am ſicherſten, wenn ſie die Waare entweder aus der erſten Hand, oder aus Oberburgund, inſonderheit von Beaune und Montpellier ziehen. Die Weine können alsdann auf den Rhone- und Saoneflüſſen eine ſchöne Strecke mit geringen Koſten fortgeſchaft werden.

Unter den provencer Muskatweinen ſind der St. Laurent, Cante-perdrix und Ciotat die ſchmackhafteſten und angenehmſten. Die leichteren Sorten gehen in groſſer Menge nach Norden, beſonders Rußland, und auſſerdem auch häufig nach Italien.

Unter den italieniſchen Muskatellern ſind vorzüglich der von Siracuſa in Sicilien, der Moscato, Giro und Cannonao von Cagliari, und der Muskat von Algheri und Oliaſtra in Sardinien, und verſchiedene aus Toskana, als z. E. der Caſtello, ein weiſſer lieblicher Wein, der am Berg Morello wächſt, und die von Stiano, Chianti, Brolio, Camojano, Carmignano und Camugliano, berühmt. Die beyden letztern ſind ſehr dauerhaft. Die ſardiniſchen und ſicilianiſchen vertragen nicht allein die Schiffahrt recht gut, ſondern verbeſſern ſich noch gar merklich durch das Liegen. Livorno iſt der Platz, der das meiſte von dieſen Weinen an die Ausländer liefert. Auch von Corfu, Cypern und Kandia erhalten wir vortrefliche Sorten Muskateller. Mit ſogenanntem levantiſchen Muskatweine treiben Genua und Trieſt einen anſehnlichen Handel. Mit Muskatellertrauben verſehen Languedok und die Provence die übrigen Länder. Ihr Gebrauch iſt bekannt; man

man verſpeiſet ſie als Konfekt. Dieſe Trauben werden auch häufig in Brantwein eingelegt, und über Bourdeaux, Cette und Avignon zum Handel gebracht. Bey Schiffsladungen rechnet man zu Cette 8 Oxhöft Muskatwein für eine Laſt.

Muskatnüſſe, ſind die Früchte oſtindiſcher Bäume, welche an Geſtalt ungefähr unſern Pfirſichbäumen gleichen, und da ſowohl wild wachſen, als auch durch die Nüſſe fortgepflanzt werden. Die Früchte ſelbſt ſind anfangs grün, und runzlicht, hernach nehmen ſie eine goldgelbe Farbe an. Die auswendige Schaale iſt wie das Grüne an unſern Wallnüſſen. Dieſe äuſſere wird von einer andern geſpaltenen, harten und gelben Schaale umſchloſſen, woran auswendig die Macis- oder Muskatenblüte Strichweiſe anliegt, inwendig aber die Nuß enthalten iſt. Wenn die Frucht nun die gehörige Reife hat, ſo ſpringt die äuſſerſte weiche Schaale auf. Alsdann ſammelt man die Blüte ab, zerbricht die darunter befindliche harte Schaale, und lieſt auch die Nüſſe beſonders ab. Dieſe letztern werden von den Inſulanern in Kalkwaſſer gewaſchen, damit ſie vor dem Wurmſtich ſicher ſeyen. Das eigentliche Vaterland der Macisnüſſe ſind die moluckiſchen Inſeln, beſonders Banda; doch kommen ſie auch auf der Küſte von Neu-Guinea, auf dem Eyland Borneo, und in einigen andern Gegenden dieſes Welttheils, fort. Bisher haben die Holländer, als Beſitzer der moluckiſchen Inſeln, den Alleinhandel mit dieſer Waare, ſo wie auch mit der Macisblüte und den Gewürznälken, behauptet. Ihre oſtindiſche Kompagnie hat dieſen ungemein wichtigen Zweig des Gewürzhandels ſchon ſeit langer Zeit in Händen. Aber doch hören England und Frankreich nicht auf, zu verſuchen, ob ſie dieſen Vortheil nicht vielleicht den Holländern entreiſſen könnten. Das erſtere hat in den letztern Jahren die Pflanzung auf Balambangam verſucht, und das andere ebenfalls den Anbau auf den Inſeln Bourbon und France, ſo wie in Mahe oder Sechelles, unternehmen laſſen. Es ſtehet nun zu erwarten, inwiefern dieſe Anſtalten Fortgang haben werden. In den vorigen Zeiten ſind die Muskatnüſſe bey der holländiſchen Geſellſchaft immer wohlfeiler, als die Gewürznälken, zu haben geweſen, allein ſeit einiger Zeit verhält ſich das umgekehrt. Bey den Verkäufen von 1784 z. E. giengen

gen die Nüſſe für 121 bis 122 Stüber ab, die Nälken aber wurden für 60 bis 63 Stüber losgeſchlagen. Auch wurden ehedem die Nüſſe im oſtindiſchen Hauſe von ſogenannten Kruytleeſers ſortirt, und in dreyerley Gattungen, nämlich feine Sorte, Sortenwaare, und Rumpfnüſſe, unterſchieden. Jetzt macht man weniger Umſtände, da dieſer Artikel ſo geſucht iſt, und verkauft alles durcheinander. Die Macis oder Muskatblüte, auch Folie genannt, wird in lichte oder weiſſe, und in braune oder ordinaire, ſortirt. Jene gilt 12 bis 15 Procent höher im Preis, als dieſe. Sie iſt in Tonnen oder Quarten, und wird netto Thara gehandelt. Die holländiſche Geſellſchaft liefert auch eingemachte Muskatnüſſe, die, weil ſie noch friſch ſind, im Lande ſelbſt mit Zucker oder Syrup eingelegt werden, wie auch Macisöhl und Muskatnußöhl. Jene werden Stückweiſe, und dieſe nach Unzen gehandelt. Eine geringere Sorte dieſes Oehls kömmt in Tafeln zum Handel, und wird Pfundweiſe verkauft. Beym Einkauf der Nüſſe muß man ſolche wählen, die fein ſchwer, und nicht wurmſtichig oder hohl ſind. Die Macis muß ſchön licht von Farbe, dabey auch friſch, aber doch nicht feucht ſeyn. Alle dieſe Artikel werden überall häufig in Speiſen und zu Arzneyen gebraucht. Ihre mediziniſchen Kräfte beſtehen vorzüglich darinnen, daß ſie die Nerven, das Gehirn, den Magen und die Eingeweide ſtärken, dabey trocknen und anhalten, daher man ſie gegen viele Uebel mit Nutzen gebraucht. Die Oehle kommen vielfältig unter die Balſame, Salben, u. dgl.

Muskatellerroſinen, ſ. Roſinen.

Muſcheln, Conchae, bekannte hartſchälige Thiere, deren es in verſchiedenen Gegenden des Meers faſt unzählige Arten, von allerley Größe, Geſtalt und Farbe, giebt. Daher die vielen Sammlungen, welche gelehrte Leute und Liebhaber der Naturkunde davon angelegt haben, und noch immer anlegen. Es giebt Materialiſten, beſonders in Holland, Frankreich und England, die große Sammlungen von allerhand Seemuſcheln führen, und die verſchiedenen Sorten an die Liebhaber ſolcher Sachen verhandeln. Ein Theil davon wird auch in Gärten zu Belegung der Wände, beſonders in Grotten, an Waſſerkünſten, u. d. angewandt. In Holland wird aus den weiſſen Muſchelſchaalen, die man in großer Menge am

See=

Seeſtrande ſammelt, ein guter Kalk gebrannt. Eine Art von dieſen Muſcheln, welche häufig in der Nord- und Weſtſee gefunden wird, auswendig ſchwarz, inwendig aber ſilberfarben, und auf beyden Seiten erhoben iſt, braucht man zur Speiſe. Ihr Fleiſch iſt weiß, und wenn ſie gekocht worden, laſſen ſie ſich wohl eſſen; aber man darf doch nicht zu viel davon genieſſen. In den Seeſtädten bringen die Schiffer faſt das ganze Jahr hindurch dieſe Speiſe bey ganzen Schiffsladungen zu Markte, und verkaufen ſie Eymerweiſe um einen geringen Preis. In den Herbſt- und Wintermonaten, vom Oktober bis in den März, ſind ſie am beſten zu genieſſen. Die großen hat man lieber, als die kleinen. Und je friſcher dieſe Waare iſt, deſto beſſer. Die größeren werden auch hier und dort ausgeſchält, mit Salzwaſſer in Fäßchen eingelegt, und ſo zum Handel gebracht. Bey Flensburg und Appenrade werden ſie von vorzüglicher Art gefunden. Die kieler Muſcheln ſind ebenfalls beliebt. Holland rühmt ſeine ſeeländiſchen Muſcheln, die in dieſem Lande ſelbſt einen großen Verbrauch finden. In Frankreich ſind die in Provence, beſonders um Iſtres und Berre, ſehr geſucht. Was die Conchylien, welche zu Sammlungen beſtimmt ſind, anbetrift, ſo werden ſolche von Naturkundigern und Naturalienhändlern in vielerley Gattungen unterſchieden, die insgeſammt ihre beſondern Namen führen. Man theilt ſie erſtlich überhaupt in zwey Hauptarten, nämlich in hartſchälichte, Oſtracodermata, und weichſchälichte, Malacoſtrea; hernach wieder in viele Untergattungen, z. E. zweyſchälichte, Bivalvia; mit gedruckten Schaalen, Tellinæ; mit gewölbten Schaalen, Chamæ; Pilgramsmuſcheln, Pectines; auf andern Körpern wachſende, Heterophyta; vielſchälichte, Multivalvia; offene Muſcheln, Patellæ; geſchloſſene, Tubuli; gewundene, Turbinata; mit vielen Windungen, als z. E. die Schiffskittel und Ammonshörner, Nautili und Cornua Ammonis; Porcellanen mit engen und gezahnten Spalten, Rhombi mit weiten und glatten Spalten, u. ſ. w. Cauris, Coris oder Bouges, ſind eine Art ganz kleiner weiſſer und glatter Muſchelſchaalen, welche in Oſtindien, auf der afrikaniſchen Küſte, ꝛc. ſo lang keine Zähne daran zerbrochen ſind, zur Scheidemünze dienen. Die vorzüglichſte Gattung kömmt von den Molucken.

Zimbi ſind eine andere Art Muſchelmünze, die in den afrikaniſchen Gewäſſern gefiſcht, und nach Angola und Congo gebracht wird.

Muſcus, ſ. Moos.

Muſcus arboreus, ſ. Lungenkraut.

Muſcus capillaris, ſ. Goldhaar.

Muſcus marinus, ſ. Meermoos.

Muſcus pulmonaris, ſ. Lungenkraut.

Muſcus terreſtris clavatus, ſ. Bärlapp.

Muſelins, ſind oſtindiſche Halstücher, welche die Dänen nach Europa bringen. Sie halten 1 Elle und 3 Achtel bis 7 Sechzehntheile ins Gevierte, und es ſind ihrer 10 im Stück.

Musquetier-Borten, ſ. Galonen.

Musquitoſpitzen, ſ. Puntas.

Muſſarelle, eine Gattung kleiner ſchmackhaften Käſe, die in der Gegend von Peſt in Sicilien verfertiget, und beſonders ins Neapolitaniſche ausgeführt werden.

Muſslaer, ſ. Ungar. Wein.

Muſtela, ſ. Wieſel.

Muſtum, ſ. Moſt.

Mutterkraut, Meterkraut, Matricaria, Parthenium, ein wohlriechendes Kraut, mit zuſammengeſetzten Blumen, die einen geſtrahlten Rand haben. Man hat einfache, gefüllte, und noch mehrere Arten. Blätter und Blumen von dieſem Kraute werden in der Medizin gebraucht.

Mutterkraut, ſ. Herzgeſpannkraut.

Mutternägelein, ſ. Nägelein.

Mutterzimmet, ſ. Zimmet.

Myrica, Myrix, ſ. Tamarisken.

Myriſtica, ſ. Muskatnuß.

Myrobolanen, Myrobalani, unter dieſem Namen bekommen wir aus Oſtindien und dem Morgenlande fünferley Gattungen (quinque genera Myrobalanorum) ſehr zuſammengetrockneter fleiſchigen Früchte von ganz verſchiedenen Gewächſen, die wir bis auf eine einzige Art, nämlich Phyllanthum emblicam *L.*, nicht kennen. Man erhält die Früchte durch die Handlung aus Malacca, Java und Macaſſar, doch kennet man das Gewächſe noch lange nicht ſo genau, daß wir von ſeiner natürlichen Geſchichte die gehörigen Data beybringen könnten. Die Araber haben dieſe Früchte bey uns eingeführt, doch ohne uns weitere Nachricht zu geben. Sie gehen in der äuſſern Geſtalt von einander ab, ſind aber ſolche fleiſchige Früchte von der Gattung, die mit einer Nuß verſehen ſind, und die die Botaniſten Drupas nennen. Der Geſchmack iſt, auſſer den gelben Myrobalanen, überaus herbe und zuſammenziehend, bey der letztern aber bitter und herbe.

be. Sie geben mit Eiſen, Vitriol und Waſſer eine wahre Dinte, und Einige ſagen, daß auch die oſtindiſchen Zitze mit dergleichen Früchten vorbereitet werden, damit ſie lebhaftere Farben annehmen, und dieſe auch länger behalten. Gelbe Myrobalanen, Myrobalani citrinæ, ſind länglichrund, an beyden Enden ſtumpf, ſchwärzlich, und faſt daumenslang. Myrobalani Chebulæ, große braune oder ſchwarzbraune Myrobalanen, ſind größer als die vorhergehenden, und unterſcheiden ſich auch noch durch ihre etwas kegelförmige Geſtalt. Hingegen Myrobalani Belliricæ, runde oder belliriſche Myrobalanen, ſind ſolche, die halbrund, in Form einer Muskatnuß, gefunden werden, und einen kurzen Stiel haben. Myrobalani Emblicæ, ſind aſchgraue Myrobalanen, und ſcheinen kleine eckigte dunkelbraune oder ſchwärzliche ungleiche Stükken einer zerſchnittenen Frucht zu ſeyn. Myrobalani Indicæ, indianiſche Myrobalanen, als die kleinſten unter allen, ſind ſchwarz und runzlich, haben eine eyrunde Geſtalt, und inwendig eine pechfarbene Subſtanz. Man bringt dieſe Früchte theils getrocknet, theils in Zucker oder Syrup eingemacht, aus Indien zum Handel. Die Holländer führen ſie allen Nationen zu.

Myrhen, l. Myrha, ein hartes und trocknes harziges Gummi von einem dornartigen Gewächſe, das in der Levante und in Oſtindien zu Hauſe iſt, und von der holländiſchen, engliſchen und einigen andern Kompagnien in großer Menge nach Europa gebracht wird. Die Materialiſten zu Livorno, Marſeille und Amſterdam unterſcheiden den Artikel in dreyerley Sorten. Die feinſte, ital. Mirha eletta, iſt in ſchönen hellen Tropfen, goldgelb von Farbe, und weiß geſprenkelt. Die Mittelſorte iſt röthlich, in Stücken von allerley Form, und nur zum Theil mit hellen Tropfen vermiſcht. Die geringſte, welche man Myrhen in Sorten nennt, ſieht nur etwas röthlich, größtentheils aber braun und erdfarben aus. Alle die vorgenannten Sorten haben übrigens einen ſcharfen, bittern und gewürzhaften Geſchmack, auch ſtarken und balſamiſchen Geruch. Je reiner, durchſichtiger, leichter und zerbrechlicher die Stücken ſind, und je kleinkörnichter, deſto mehr ſchätzt man ſie. Die Farbe von der beſten Art muß entweder gelb oder weißlichtbraun ſeyn. Myrhen in Sorten ſind gemeiniglich mit Erde und an-

dern fremden Dingen verunreiniget. Man bringt die Myrhen theils in Kiſten, theils auch in Ballen zum Handel. Die letzteren ſind von Leder, und halten 4 bis 500 Pf. im Gewicht. Die feinſte Sorte wird von Mocha am rothen Meere, wie auch von Baſſora und Maskat gezogen. Auſſer den obbeſagten Kompagnien liefern uns Venedig, Livorno und Marſeille auch viel von dieſem Artikel. Zu Livorno unterſcheidet man die Waare in Tropfenmyrhen, Mirha in lagrime, welches die feinſte und theuerſte Sorte iſt; Mirha in mezza lagrima, oder halben und gebrochenen Tropfen, iſt die Mittelſorte; und Mirha ordinaria, die geringſte. Die Waare wird überall auf netto Thara gehandelt. Man braucht die Myrhen, ihrer erwärmenden, zertheilenden und giftwiderſtehenden Kräfte wegen, ſtark in der Medizin. Betrügliche Handelsleute bereiten falſche Myrhen aus großen und kleinen Stücken des Kirſchgummi, welche in eine mit Waſſer gemachte Myrhenbrühe eingelegt geweſen, und hernach, noch etwas feucht, mit feinem Myrhen-Pulver gepudert worden ſind.

Myriſtica, ſ. Muskatnuß.
Myrhis, ſ. Kerbel.
Myrthen, ſ. Mirten.
Myrtillus, ſ. Heidelbeer.
Myxa, ſ. Bruſtbeer.

N.

Nabelkraut, dieſen Namen führen unterſchiedliche Kräuter, die aber, was ihre Eigenſchaft und Geſtalt betrift, wenig oder nichts mit einander gemein haben. Z. B. das Nabelkraut, ſo auch Cymbelkraut, Elatine hederacea, genannt wird, iſt eine Gattung Leinkrauts (Linaria); es wächſt am liebſten auf und zwiſchen altem Gemäuer, und man braucht es in Apotheken. Von einer andern Art, die auch Durchwachs, Bruchwurz, Perfoliata, heißt, kömmt unter dieſem Titel das Nöthige vor. Nabelkraut, Umbilicus Veneris, Acetabulum majus, iſt ein Kraut mit runden, etwas hohlen Blättern, und runder Wurzel, die in Geſtalt einer Olive gleicht. Dieſe wird in der Medizin gebraucht.

Nabelſaamen, ſ. Klebkraut.

Nachtſchatten, Solanum, ein Kraut mit einblätterricht regulairer Blüte, und vielkörnichten Beeren von ver-

ſchiedener Größe. Arten hiervon ſind: der ſteigende Nachtſchatten, Hindſchkraut, Je länger je lieber, Bitterſüß, Mäuſeholz, Alpranken. Die ganze Pflanze hat einen widrigen Geruch, der aber in der Rinde der holzig gewordenen Theile ſtärker iſt. Der Geſchmack der Rinde, wie auch der Stiele, iſt bitter, er verändert ſich aber unter währendem Kauen in einen unangenehm ſüßen. In Apotheken werden davon die obern getrockneten Stengel und Blumenſtiele, und die getrocknete Rinde von der Wurzel und den ſtarken untern Ranken, geführt. Die erſteren haben auch bey der Vieharzney ihren Nutzen. Die Rinden ſind hin und wieder in ſtarkem Gebrauch. Die Anwendung des friſchen Krautes in den Wiegen, um den Kindern Schlaf zu machen, gehört unter die verbotenen. Der rothe Nachtſchatten, oder die Judenkirſchen, werden ebenfalls in Apotheken gebraucht.

Nachtſchlüſſelblume, ſ. Weiderich.

Nackende Hure, ſ. Zeitloſe.

Nachtviolen, ſ. Violen.

Nadeln, ſind bekannte Werkzeuge, welche von verſchiedener Materie und Geſtalt gemacht werden. Doch ſind ſolche gemeiniglich von metallnem Drathe, an dem einen Ende zugeſpitzt, an dem andern aber entweder mit einem Knopf, oder mit einem länglichten Loch verſehen. Die erſtern heißt man: Steck- oder Knopfnadeln, die andern: Nähnadeln. Auſſer dieſen nun entſpringen aus der Fabrikart: Haarnadeln, Packnadeln, Spicknadeln, Schreibtafelnadeln, Stricknadeln, und mehrere ſolche Geräthe. Ueberhaupt machen die Nadelfabriken ein anſehnliches Gewerbe aus; ihr Vertrieb iſt um ſo ſtärker und ſicherer, da ſolche auſſer den gemeinen Steck- und Nähnadeln von allerley Größe und verſchiedenen Nummern, auch noch beſondere Arten dieſer Werkzeuge für die Schloſſer, Riemer, Sattler, Tuchmacher, Kirſchner, Lichtzieher, u. d. verfertigen. Auch Seegeltuchnadeln werden häufig verbraucht. Stecknadeln ſind entweder von Meſſing- oder Eiſendrathe gemacht. Erſtere werden entweder aus reinem, oder vermiſchtem Metall verfertiget, und die Engländer verſilbern ſogar die feinſten Arten. Die aus Eiſendrath gemachten Stecknadeln ſind gemeiniglich ſchwarz angelaufen, daß man ſich ihrer zu Trauernadeln bedienen kann. Hier und dort bleiben ſie auch weiß, welches

aber in den meiſten Ländern verboten iſt. Gute Nähnadeln müſſen aus mit Stahl verſetztem eiſernen Drathe gemacht ſeyn. Dieſe Art wird beſonders in England, wie auch in der Grafſchaft Mark, vorzüglich zu Iſerlon, verfertiget. Die daraus fabrizirten Nadeln müſſen ſich weder biegen, noch zerbrechen, eine länglichtſcharfe Spitze, und ein länglichtes Oehr haben. Gute Stecknadeln müſſen nach dem Verhältniß ihrer Dicke ſteif ſeyn, die Spitzen gut gerundet, der Kopf proportionirlich und rund ſeyn; dieſer muß recht auf dem Ende des Schafts ſtehen, und der ganze Körper der Nadeln muß recht weiß ausſehen. Die beſten Nadeln von dieſer Art liefern auswärts die engliſchen und franzöſiſchen Fabriken, bey uns in Deutſchland aber die zu Aachen, Iſerlon, Carlsbad, Burtſcheid, Schwabach, Altena, Menden im Cöllniſchen, ꝛc. Nähnadelfabriken hat Deutſchland jetzt nur im weſtphäliſchen, fränkiſchen und bayerſchen Kreiſe. Aachen und Burtſcheid haben die anſehnlichſten Inſtitute dieſer Art. Man hält dafür, daß die Nadelfabriken an beyden Orten gegen 20000 Menſchen ernähren. Nach dieſen folgen Iſerlon, Menden und Cölln am Rhein; die Fabriken dieſer ſind aber ſchon von minderm Belang.

Der fränkiſche Kreis hat ſeine beträchtlichſten Nähnadelfabriken zu Schwabach, wo einige hundert Meiſter und Geſellen in dieſem Fache arbeiten, wie auch zu Lauf, zu Abenberg, zu Weiſſenburg und zu Pappenheim.

Im bayerſchen Kreiſe ſind anſehnliche Nadelfabriken zu Mohnheim und Röglingen. Alle dieſe deutſchen Werkſtätte verfertigen nicht nur für faſt ganz Europa, ſondern auch für die übrigen Welttheile die benöthigten Nähnadeln, und man kann annehmen, daß Deutſchland für dieſen Artikel jährlich einige Millionen Thaler löſet.

Noch findet man auch zu Breslau, Potzdam, Durlach und anderwärts Nähnadelfabriken, allein ſie können mit jenen nicht Rang halten.

Man unterſcheidet zwar im Handel die Waare in engliſche, franzöſiſche und ſpaniſche, allein mit was für Fug? alle dieſe Sorten ſind im Grunde deutſcher Herkunft. Weil man, beſonders in Deutſchland, gewohnt iſt, nur das, was der Ausländer liefert, für gut und ſchön anzuſehen, ſo laſſen die engliſchen und franzöſiſchen Stahlarbeiter die deutſchen Nadeln in

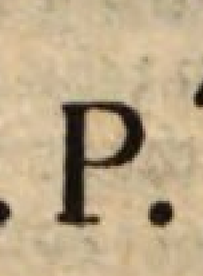
Menge kommen, fahren darüber noch ein paarmal hin, und geben ihnen mehrere Politur, hernach packen ſie ſie in buntes oder Gold- und Silberpapier, und verkaufen nun die urſprünglich deutſche Waare dem Deutſchen und Ausländer für eigenes Fabrikat zu einem viermal höhern Preiſe, als ſie in den deutſchen Fabriken gekoſtet hat.

Spaniſche Nadeln giebt es gar nicht; es wird nur eine Gattung Nadeln, die meiſt nach Spanien beſtimmt iſt, mit dieſem Namen belegt.

Man verkauft die Nähnadeln zu Hunderttauſend im Großen; zu Tauſend im Kleinern, und zu Hundert, Fünfzig und weniger im Garkleinen, oder der Vereinzelung.

Die Nähnadeln haben verſchiedene Beynamen, als diejenigen, welche ſtark nach Frankreich gehen: Aiguilles à chaſſe ronde aux marques de l'Autriche, du Soleil, Cocq, de la Fortune, de l'Ange, u. ſ. w. Dieſe macht man vorzüglich zu Nürnberg, Schwabach, Weiſſenburg und Pappenheim. A la coupe oder façon de Paris, deutſch: hohlgeſizte Nadeln, gehen nach Frankreich und Spanien; dieſe werden ebenfalls an den vorgedachten Orten, am ſchönſten und beſten aber doch zu Aachen und Burtſcheid, verfertiget.

Chaſſe longue, und Chaſſe carrée, (Nadeln mit langen, mit viereckigten Oehren, welche letztern auch in Aachen mißbräuchlich: Rundaugen, genannt werden) gehen nach Italien, Frankreich, der Levante, nach Oſt- und Weſtindien, wie auch nach Spanien und Portugal. Sie ſind bezeichnet:

Marca Moro II. (I. B. P.  N.)

Man macht ſie an allen den vorgenannten Oertern, vorzüglich jedoch zu Aachen und Burtſcheid. Nach Norden, Deutſchland, Ungarn, Polen führt man alle Arten dieſer Nadeln.

Die Nadelburger Fabrik in Wieneriſch-Neuſtadt liefert ſogenannte Langaugen von zweyerley Gattung, von welchen die eine durch Nro. 0. und Nro. 1., die andere durch Nro. 2. bis 6. unterſchieden iſt. Rundöhrigte, durch die Zeichen a. a. a., a. a. und einfach a. Sogenannte Bremer Nadeln, ebenfalls durch die Zeichen: dreyfach a., zweyfach und einfach a. Spaniſche Nadeln, eben ſo. Or-

dinaire Schuſter- Kirſchner- und Handſchuhmachernadeln; langöhrige und breitſpeerige Schuſternadeln; Bauernadeln, mit den Buchſtaben P. P.; Speernadeln, P. P.; Ziſchmenmachernadeln; Tapezier-Nadeln; Schnürmachernadeln; Riemernadeln, und Stopfnadeln. Die Nadeln dieſer letztern Fabrik fangen nun an nicht mehr ſo beliebt zu ſeyn, als ſie es vor Jahren geweſen ſind. Man tadelt an ihnen, daß ſie ſich leicht biegen, indem die Materie zu weich iſt.

Nürnberg ſchickt jetzt zwölferley Sorten Stecknadeln zum Handel. Von der erſten Sorte dieſer wiegt das Tauſend viertehalb Pf.; von der zweyten dritthalb; von der dritten zwey Pfund; von der vierten ein und ein Viertel Pfund; von der fünften ein Pfund; von der ſechsten zwanzig Loth; von der ſiebenten zehn Loth; von der achten acht Loth; von der neunten vier Loth, u. ſ. w. im Gewicht.

In England ſind verſchiedene Oerter in Warwickshire ihrer ſchönen Nadeln wegen im Rufe.

In Frankreich liefern dieſe Waare vorzüglich: Aigle in der Normandie, und Erponſe, bey eben dieſer Stadt; Bois-Arnaud, bey Rugles; Bourg, in Perche; Francheville, bey Verneuil; Herponnay und Jnignette, bey Rugles; Moreuil, vier Meilen von Montdidier; Troyes in Champagne.

Man verfertiget zu Aigle inſonderheit Stecknadeln auf engliſche und allerley andere Art. Dieſe machen hier einen wichtigen Gegenſtand des Handels aus. Man unterſcheidet die Waare, und ſtellt die Preiſe nach den Nummern, die ſich nach ihrer Größe und Dicke richten. Sie fangen mit N. 3. an, (hierunter begreift man die kleinſten, welche unter dem Namen Camions bekannt ſind) und ſteigen bis auf 36 hinauf, in dieſer Folge: 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 14, 16, 17, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 34, 36.

Diejenigen, welche über dieſe Nummern gehen, führen die Namen: Houzeaux und Epingles à la Reine; ſie ſind entweder weiß oder auch gelb, und machen eine beſondere Klaſſe aus. Man macht ihrer von 30 bis auf 96, ja wohl gar 120 Linien; ſie werden Pfundweiſe oder nach Tauſend gehandelt. Der Unterſchied zwiſchen Houzeaux und Epingles à la Reine liegt bloß darinnen, daß die letzteren dünne, und jene dick ſind.

Kantennadeln macht man hier von 30 bis auf 60 Linien in der Länge, die noch feiner aus-

ausfallen, als Epingles à la Reine; ferner, andere Sorten Kantennadeln, die gelb verkauft werden; man unterſcheidet dieſe letztern durch Nummern des Gewichts, welches ſie aber nicht zu halten pflegen, nämlich durch Namen der Dreypfündigen, Vierpfündigen, Fünfpfündigen, Sechspfündigen und Siebenpfündigen.

Man verfertiget auch in Menge ſolche, die unter dem Namen Drapieres zum Handel kommen. Dieſe dienen zum Packen. Sie werden in Siebenpfündige, Achthalbpfündige, Achtpfündige, Neunthalbpfündige, Neunpfündige, Zehnpfündige, Eilfpfündige, Zwölfpfündige, Dreyzehn- Vierzehn- und Fünfzehnpfündige unterſchieden; dieſe letztere Sorte iſt die ſtärkſte.

Es werden hier auch ſchwarze, von 15 bis auf 120 Linien, fabrizirt, nämlich ſogenannte Ordinaires, und eine feinere Art, der man den Namen Repaſſées giebt. Dieſe hier iſt um die Hälfte theurer im Preis, und wird ſamt jener Pfundweiſe verkauft.

Gabelnadeln werden ebenfalls durch Nummern unterſchieden, und entweder nach Pfund oder Tauſend gehandelt.

Frankreich führt bey alle dem, daß es ſelbſt Fabriken in dieſem Fache beſitzt, doch noch alle Jahre über eine halbe Million Livres im Werth an deutſchen und engliſchen Stecknadeln ein.

Die auswärtigen Handelsleute ziehen die Nadeln, welche ſie aus den aigler Fabriken bedürfen, von den Märkten, die zu Rugles, nicht weit von Aigle, gehalten werden. Paris inſonderheit verbraucht von dieſer Waare auſſerordentlich viel.

Beym Großhandel in Frankreich verkauft man die Nadeln nach Packeten von 6000 Stück. Die Tauſende ſind wieder in halbe Tauſende durch einen breiten Raum, der ſie der Länge nach ſcheidet, abgeſondert. Das halbe Tauſend iſt wieder in Reihen von 50, und dieſe in halbe von 25 Stück eingetheilt. Die engliſchen Nadeln haben in der kleinſten Abtheilung nur 20 Stük, im Ganzen aber doch auch dieſelbe Zahl.

Alle Packete ſind mit einem rothen Zeichen verſehen, das die Fabrik darauf drukken läßt. Die beyden halben Tauſende ſind mit einem Streifen Papier, der gegen zwey Finger breit iſt, in der Mitte zuſammengefügt oder umſchlagen. Das Papier iſt mit einer Nadel geheftet, welche die Stärke der Nummer anzeigt.

Auf einem andern Papiere, das um die großen Packete von 6000 Stück geſchlagen wird, iſt auch das Zeichen des Arbeiters aufgedruckt. Es iſt 3 Zoll im länglichten Viereck groß.

Man darf ſich übrigens, wenn man die Waare nicht geradezu aus den Fabriken zieht, auf die Zeichen nicht verlaſſen. Die Zeichen der berühmteſten Anſtalten dieſer Art werden häufig nachgemacht.

Die ſchwarzen oder Trauernadeln ſind nach ihrer Dicke oder Feine in N. 4, 5, 6, 7, 8, 9 und 10 unterſchieden. Man macht auch große meſſingene Nadeln von allerley Länge, theils mit Köpfen von gleichem Metall, theils mit Emaille, u. d. Ihr Gebrauch iſt bekannt. Uebrigens werden die deutſchen ſtählernen Nadeln meiſtentheils in Paketen von dunkelblauem Papier zum Handel gebracht. Man verkauft ſie Wurf- Dutzend- Schock- Hundert- und Tauſendweiſe. Ein Wurf enthält 5 Stück Nadeln. Stricknadeln ſind entweder aus Eiſen- oder Meſſingdrath gemacht, und werden ebenfalls in Nummern unterſchieden. Man hat ihrer von allerley Länge und Dikke oder Feine, nach den verſchiedenen Graden der Feine, die die Strickarbeiten erhalten ſollen. Dreyeckige Nadeln brauchen verſchiedene Handwerker, z. E. Schuſter, Hutmacher, und ſo weiter. Strumpfwebernadeln ſollen inſonderheit von gutem Drathe gemacht ſeyn. Man hat auch dieſer von verſchiedener Feine. Stricknadeln für die Peruckenmacher, ſind von Meſſingdrath, und gegen 6 Zoll lang. Gute Pack- und Spicknadeln ſollen von eben ſo gutem Zeuge, wie die Nähnadeln, gemacht ſeyn. Doch macht man die letztern nicht von Drath, ſondern von Eiſen- oder Meſſingblech. Sie haben drey Spalten, und laufen in einem eiſernen Senkmodell ſpitz zu. Haarnadeln werden von Eiſen- oder Meſſingdrath, manchmal auch von Silberdrath verfertiget. Zitternadeln und andere Putznadeln für die Frauenzimmer werden verſilbert, vergoldet, mit Steinen beſetzt, u. ſ. w. Die Probier- oder Streichnadeln der Goldſchmiede werden unter den Artikeln: Gold und Silber, berührt.

Nadieu, eine Art Burezeuge, die zu Villefranche in Rouergue gewebt wird.

Naginapaat, baumwollene oſtindiſche Gewebe, welche die holländiſche oſtindiſche Kompagnie von Surate nach Europa bringt. Sie ſind 1 Elle und 5 Sechzehntheil bis 1 El. und 1 Drittel breit,

und 15 Ellen lang. Im Preis gelten ſolche 7 bis 11 Gulden.

Nägel, eine Art geſchlanker Keile, womit man das, was durch das Löthen oder Leimen nicht verbunden werden kann, anfügt. Es giebt deren gar vielerley Arten, die theils nach ihrer Materie, theils nach der Form, theils auch nach ihrer Beſtimmung unterſchieden und benannt werden. So hat man erſtlich Latten- und Brettnägel, und zwar halbe und ganze, für die Zimmerleute; Kreuznägel, für die Mäurer; Schien- Rade- und Hufnägel, für die Schmiede; Leiſten- Faß- und Halbnägel, für die Tiſchler; Nied- Band- und Schloßnägel, für die Schloſſer; Kutſchen- Schiff- und Roſennägel, für die Sattler; Schuhnägel oder Schuhzwecken, für die Schuſter. Ferner giebt es Lavettennägel, womit die Lavetten zu Kanonen und allerley groben Geſchütze beſchlagen werden; Kürisnägel, für die Plattner; Schiefernägel; Schindelnägel, u. ſ. w. Die kleinſte Sorte enthält die ſogenannten Schocknägel oder Bilderzwecken. Die Oerter und Länder, welche das meiſte von dieſer Waare zum Handel liefern, ſind Schweden, Rußland, Holland, England, und unſer Deutſchland, beſonders Steyermark, Kärnten und Lüttich. Krain allein ſchickt jährlich gegen 10000 Centn. Nägel in alle Gegenden der öſterreichiſchen Monarchie, auch über Graz nach Kroatien, Italien, &c. Kärnten liefert verſchiedene Sorten Nägel, und zwar ebenfalls in auſſerordentlicher Menge. Dieſe gehen beſonders über Trieſt nach Italien, Spanien, Portugal, ja ſogar nach Indien. Für einen großen Theil der kärntner Nägel, welche nach Italien ausgeführt werden, iſt zu St. Veit die Niederlage. Von hieraus geht die Waare weiter nach ihrer Beſtimmung ab. Für jene Sorten, die nach Böhmen, Mähren und Oeſterreich gehen ſollen, iſt zu Wien eine Hauptniederlage, und in verſchiedenen andern Städten der Monarchie hat man Nebenniederlagen angelegt. Die Sorten, welche man aus der wiener Hauptniederlage bekommen kann, beſtehen vornehmlich in ſogenannten ſechspfündigen Ochſennägeln, kleinen Tiſchlernägeln, dergleichen groſen achtpfündigen, Kleppernägeln, mittlern Hufnägeln, wo das Tauſend 10 Pf. im Gewicht hält, dergleichen Lattennägeln; ferner ſogenannten Planken-Stutzen, großen zwölfpfündigen; großen zwölfpfündigen

gen Lattennägeln; großen Hengſtnägeln; breiten Hellernägeln; ſchmalen fünfzehnpfündigen Bodennägeln, achtzehnpfündigen Bodennägeln; dreyßigpfündigen Pfenningnägeln, breiten 24pfündigen Pfenningnägeln, ſchmalen 60pfündigen zwey Pfenningnägeln, breiten 48pfündigen zwey Pfenningnägeln, ſchmalen neunzigpfündigen drey Pfenningnägeln, dergleichen breiten 72pfündigen; ſchmalen 120pfündigen Kreuzernägeln, breiten 96pfündigen Kreuzernägeln; ſchmalen 180pfündigen ſechs Pfenningnägeln, und endlich aus breiten 144pfündigen ſechs Pfenningnägeln. Das Tauſend hiervon wird, nach Beſchaffenheit, zu 2, 3, 10 bis 30 Gulden verkauft. Die k. k. Bergwerks-Produkten-Verſchleis-Direktion hat den Vertrieb dieſer Artikel, ſo wie überhaupt den Verſchleis der ſämtlichen Bergwerks-Produkten aus den öſterreichiſchen Erbländern, zu beſorgen; an dieſe haben die Kaufleute und andere Privatperſonen, welche hiervon etwas brauchen, ſich zu wenden. In Frankreich ſind durch gute und vorzügliche Nägelarbeiten berühmt: Charleville in Champagne; hier wird ein ungemein ausgebreiteter Handel mit allen Arten großer und kleiner Nägel nach allen Gegenden Frankreichs und der Fremde getrieben. St. Dizier in eben dieſer Provinz liefert gleichfalls viel von dieſem Artikel. So auch Valenciennes im Hennegau, und noch einige andere Oerter. Die ſtärkſten Sortimenter von allen möglichen Gattungen dieſer Waare findet man hier. Die verſchiedenen Arten der hieſigen Nägel beſtehen in kleinen Nägeln oder Zwecken für Tapezierer, Abdrucknägeln, Latten- und Schiefernägeln, die auch Mundnägel heißen; dieſe beyden Sorten ſind mit platten Köpfen; Schindelnägeln, clous à bardeau; rundköpfigen Nägeln, clous à trois coups, langköpfigten Nägeln zu Täfelung des Fußbodens; in zweyköpfigen, Kupp- und Hufnägeln, Schloſſernägeln, gemeinen Nägeln ohne Köpfe, zum Befeſtigen der Haſpen und Thürbänder, Röhrbleche und dergleichen Schloſſerarbeiten mehr; in Blaſebalgnägeln, Niednägeln, clous à river; zweyſpitzigen Nägeln mit Champinionsköpfen, zu Wegenpforten; gemeinen Hufnägeln, und ſolchen, die beym Reiten und Fahren auf dem Eiſe dienen ſollen; Bandnägeln, Sattelnägeln, u. ſ. w.

Von dieſen Nägeln werden die kleinen Sorten, wenn

man

man ſie aus der erſten Hand zieht, nach Körben, oder nach ſogenannten Sommes, und nach der Anzahl, wenn ſie groß ſind, gehandelt. Die Somme enthålt 12000 Stůk. Im Detailhandel verkauft man ſie Pfundweiſe, die Zwecken, Schiefer- und Lattennågel ausgenommen. Alle Någel, von welchen das Tauſend vier Unzen bis zwey Pfund im Gewicht hålt, werden hier zu Lande Broquettes genannt; hingegen alle die, von welchen das Tauſend 2 bis 40 Pfund wiegt, heißen Någel, und dieſe unterſcheidet man wieder in: leichte Någel, und ſchwere. Die einen und die andern ſind nach ihrer Art von einerley Långe; aber die ſchweren wiegen um die Hålfte, auch manchmal noch einmal ſo viel im Gewicht. Die Broquettes ſind von unterſchiedlicher Schwere. Es giebt deren, wo das Tauſend nur ein Viertelpfund wiegt; wieder andere halten ein halb Pfund, Dreyviertelpfund, ein Pfund, 1 Pfund und 1 Viertel, anderthalb Pfund, und auch 1 Pf. und 3 Viert. Die zweypfůndigen heißt man: Någel mit eingedrůckten Köpfen, dergleichen giebt es auch dritthalb und dreypfůndige, welche nach Centnern gehandelt, und von den Schloſſern verbraucht werden. Die viertelpfůndigen Broquettes, oder die kleinſte Sorte, brauchen die Tapezierer, Sattler und Stellmacher zum Beſchlagen feinerer Arbeiten. Die pfůndige Gattung nehmen ſie zum Annageln der Bettſtruppen und Leinen. Fůnf- ſechs- und ſiebenviertelpfůndige ſind zu Jedermanns Gebrauch. Die zweypfůndigen gebrauchen die Taſchner und Tapezierer zum Anſchlagen der Tapeten, und die Schloſſer bey ihren leichtern Arbeiten.

Dachdecker- und Mauernågel, můſſen mit platten Köpfen ſeyn. Man heißt ſie: Mundnågel, aus der Urſache, weil die Arbeiter, die ſie verbrauchen, ſie gemeiniglich vorher in den Mund zu nehmen pflegen, damit ſie ſie deſto beſſer bey der Hand haben. Es giebt hiervon zweyerley Arten, nåmlich: Schiefer- und Lattennågel; von den erſtern wiegt das Tauſend 2, dritthalb oder 3 Pfund; von den andern 4, auch fůnfthalb Pfund: dieſe letztere Sorte iſt långer als die ůbrigen, weil man ſie gebraucht, die Latten an altes Holz zu nageln. Auch dieſe werden nach Sommes gehandelt.

Schindelnågel, taugen fůr Sattler, Schloſſer, Tiſchler, Taſchner, Geſtellmacher, u. dgl. Alle dieſe Någel haben runde Köpfe, und wer-

werden gleichfalls nach Sommes verkauft.

Fußbodennägel, haben lange Köpfe, damit ſie gut ins Holz fahren, und nicht herausſtehen. Man macht ſie nur von 10, 15, 20, 28 und 35 Pfund das Tauſend, und die Tiſchler gebrauchen dieſe Sorte ganz allein.

Hakennägel, werden durch das Gewicht, das ein jedes Tauſend austrägt, von einander unterſchieden. Man macht aber bloß ſolche, wo das Tauſend 6, 8 und 10 Pfund wiegt. Sie werden mit unter die leichten Sorten gezählt. Fallen ſie ſchwerer im Gewicht, ſo nennt man ſie clous à crochet au cent, oder Hakennägel, die nach Centnern oder Hundert verkauft werden. Sie wiegen 10 bis 12 Pfund mehr, als ſie nach ihrer Größe wiegen ſollten. Hakennägel, die noch ſchwerer ausfallen, werden clous de 50 genannt. Von dieſen wiegt das Tauſend über 50 Pfund. Clous de 50, welche platte Haken haben, nennt man Taubenſchlagnägel, weil man ſie gemeiniglich dazu gebraucht, die Körbe in den Taubenſchlägen damit zu befeſtigen, worinnen die Tauben brüten ſollen.

Schloſſernägel und gemeine Nägel, die nach dem Gewicht gehandelt werden. Sind eben ſo lang, aber ſchwerer im Gewicht, als die von derſelben Qualität, die man: leichte Nägel, heißt. Die gemeinen von dieſer Gattung halten doppelt ſo viel, die Schloſſernägel noch mehr im Gewicht. Die gemeinen (clous communs) ſind von derſelben Geſtalt und Bildung, wie die ſogenannte ordinaire Art, aber Schloſſernägel haben ſpitzige Köpfe, wie ein geſchliffener Diamant.

Schuhnägel. Es giebt vielerley Sorten Schuhnägel oder Zwecken; einige davon werden nach Sommes, die andern nach der Zahl gehandelt. Die erſtern halten 2 Pf., 2 1/2, 3, 3 1/2 bis 4 Pf. jedes Tauſend im Gewicht. Die drey erſten Sorten zählt man unter die leichten, die übrigen unter die ſchweren Nägel. Die zählbaren werden auſſerdem noch unterſchieden: in zweiköpffigte Schuhnägel, und in ſolche, die ſpitzige Köpfe haben. Die Portchaiſenträger und Packträger ſind es, die dieſen Artikel verbrauchen.

Nägel ohne Köpfe. Auch von dieſen hat man zweyerley Arten. Die eine gehört unter die leichten, die andere aber unter die ſchweren Nägel. Von der erſtern wiegt das Tauſend 3, 3 1/2, 4 und 5 Pf. Die drey- und vierthalbpfündigen handelt man

nach Sommes, die vier⸗ und fünfpfündigen nach Centnern. Die Nägel ohne Köpfe, welche nach dem Gewicht verkauft werden, ſind von 3, 4, 5 und 6. 3 und 4 geht nach Sommes; 5 und 6 nach Centnern. Man braucht dieſe Sorten alle, um Haspen⸗ Fenſter⸗ und Thürbänder ꝛc. anzuſchlagen. Hier herrſcht nun derſelbe Unterſchied zwiſchen leichter und ſchwerer Waare, wie bey den andern Nägeln.

Blaſebalgnägel, ſind ziemlich wie Schuhnägel geformt, aber länger, und haben einen breitern Kopf. Man bedient ſich ihrer zu den großen Blaſebälgen in Schmelzhütten, und nagelt damit das Leder ans Holzwerk an.

Rietnägel, ſind auch noch den Schuhnägeln ähnlich, mit dem Unterſchiede, daß ihre Spitze nicht ſcharf iſt, ſondern am Ende eben ſo dick, als oben am Kopfe. Die Kupferſchmiede und Keſſelmacher gebrauchen dieſe Gattung zu ihren Arbeiten.

Zweyſpitzige Nägel, mit Köpfen wie die Schwämme, ſind große Nägel, deren Kopf über einen Zoll im Durchmeſſer hält, dabey ſehr gewölbt und wie ein Champignon erhoben iſt. Man macht ſie von weichem Eiſen, das nachgiebt. Man beſchlägt hiermit die Einfahrtsthüren.

Hufnägel, ſind bekanntlich Nägel, womit man die Eiſen anſchlägt, die den Pferden an die Füße zur Erhaltung des Hufes angelegt werden. Es giebt hiervon zweyerley Arten, nämlich gewöhnliche, und ſolche, die im Winter, wenn der Erdboden mit Eiſe belegt iſt, gebraucht werden. Der einzige Unterſchied zwiſchen der einen und der andern Art beruht auf dem Kopfe: Die erſtern haben ihn faſt ganz platt; die zweyten in Geſtalt eines Wurfpfeils, damit die Pferde auf dem ſchlüpfrichen Eiſe nicht gleiten, ſondern feſten Fuß ſetzen können.

Dieſe Sorten Nägel, welche faſt alle in Niedernormandie in der Gegend von Breteuil verfertiget werden, wiegen 14, 16, 18, 20, 22 und 24 Pf. jedes Tauſend. Auch zu Tinchebray unweit Falaiſe wird dieſer Artikel fabrizirt.

Der Grund, warum die Nagelſchmiede in der Gegend von Breteuil lieber dieſe Gattung Nägel, als jede andere, verfertigen, liegt wohl darinnen, daß ihr Eiſen ſehr weich und geſchmeidig iſt, folglich dazu vorzüglich taugt. Die Spitzen von dieſen Nägeln, welche die Hufſchmiede beym

Beſchlagen der Pferde mit den Zangen abzwicken, werden an die Glaſer verkauft; dieſe machen hieraus die Stifte, womit die Glasſcheiben an die Fenſterrahmen befeſtiget werden. Vormals zogen Paris und faſt alle Provinzen Frankreichs die benöthigten Hufnägel aus Limouſin; heutzutage aber verſehen ſie ſich aus Normandie.

Schiennägel, werden in Frankreich ſonſt nirgends als in Champagne und St. Diſier in Menge verfertiget. Man gebraucht ſolche zum Anſchlagen der eiſernen Bänder und Schienen, die um Wagen- Kutſchen- und Chaiſenräder gelegt werden. Die um Karoſſen heißt man ſchlechtweg: Bandnägel, aber die zu Karren und Fuhrwagen, welche ungleich ſtärker ausfallen, und breitere und mehr erhobene Köpfe haben, clous à tête rabattue.

Die Band- und Schiennägel werden nach ihrer Dikke, und nach dem Gewicht, ſo das Hundert hält, unterſchieden; das heißt, je weniger auf den Centner gehen, je dicker ſind ſie. Sie werden nach Tauſenden gehandelt. Von den kleinſten wiegt das Tauſend 7 Pfund; hierauf folgen die, welche 8, 9, 10, 11 und 12 Pf. im Gewicht halten. Wenn ſie dicker ſind, werden ſie nach dem Gewicht verkauft, und heißen dann clous au poids. Die mit hohen Köpfen werden auch auf dieſe Weiſe gehandelt. Es giebt ihrer von unterſchiedlicher Dicke.

Bloß zu Charleville findet man vollſtändige Sortimenter von allen Arten Nägeln. Tinchebray in Niedernormandie und die Gegend daherum liefern wohl eine eben ſo große Menge dieſer Waare zum Handel; allein man macht da nur 5 Sorten Kleinnägel oder Zwecken, nämlich viertelpfündige, halbpfündige, dreyviertelpfündige, einpfündige, anderthalbpfündige, die alle verhältnißmäßig dicker und nicht ſo gut gearbeitet ſind, als die von Charleville. Die Waare wird nach Säcken und Beuteln gehandelt, die 60 Pf. im Gewicht wiegen, auſſer den viertelpfündigen, welche nur 30 Pfund halten.

Die feinen Zwecken und Nägel aus Champagne ſind überhaupt beſſer gearbeitet, als die aus Normandie, aber ſie kommen den Nägeln von Charleville nicht gleich. Um Troyes werden vorzüglich feine Soten häufig verfertiget. Die aus der Gegend von St. Diſier ſind auch nicht zu verachten. Die beſten Gattungen feiner Nägel und Zwecken liefert die Provinz Forez, aber ſie ſind

auch verhältnißmäßig theurer im Preis, als andere Arten. Sie werden Tauſendweiſe gehandelt.

Was die Nägel von gröſſerer Art anbetrift, das heißt, ſolche, von welchen das Tauſend 42 bis 44 Pf. wiegt, ſo werden die beſten zu St. Diſier gemacht; die von Troyes folgen ihnen zunächſt in der Güte; hernach die aus Forez und dem Lüttichſchen; endlich die aus Normandie, Anjou und den übrigen franzöſiſchen Provinzen.

Holland, das einen auſſerordentlich ſtarken Handel mit Nägeln unterhält, handelt mit großen und dicken Nägeln, wo das Tauſend 10, 12, 14, 16, 24, 30, 36, 50, 58, 60 bis 68 Pf. wiegt; von dieſen gelten die 100 Pf. 10 bis 12 Gulden holländ. Acht= ſieben= ſechs= fünf= vier= drey= dritthalb= anderthalb= und einpfündige gelten 12, 20 bis 24 Gulden. Dreyviertelpfündige 26 bis 28 G. Halbpfündige 32 bis 36 G. Viertelpfündige 65 bis 70 G. die 100 Pfunde. Auſſerdem handelt man in Holland die Eiſennägel in Säcken von 10000 Stück. Ein ſolcher Sack gilt 35 bis 70 Stüber.

Im nördlichen Europa liefern Dännemark und Schweden auſſerordentlich viele Eiſennägel. Inſonderheit das Moſſe-Eiſenwerk, welches dem Etatsrath Ancker in Chriſtiania gehört. Dieſes liefert beſonders vierzöllige Hausnägel, oder ſogenannte doppelte Nägel, zu 2 R. 24 ß. dän. das Tauſend. Dreyzöllige ditto, oder einfache Nägel, 1 R. 72 ß. Fünfzöllige Hausnägel, oder Hardſpikker, 4 R. Sechszöllige ditto, 7 R. Zweyzöllige Hausnägel, oder Laskiſen, 1 R. 64 ß. Einzöllige ditto, 1 R. 44 ß. Vierzöllige Schiffsſpeicher, 1 R. 40 ß. Fünfzöllige ditto, 1 R. 8 ß. das Tauſend. Sechs= ſieben= acht= neun= und zehnzöllige ditto, 1 R. das Liespfund. Das Magazin hiervon iſt zu Chriſtiania.

England ſchickt eine Menge vortreflicher Nägel zum Handel. Das Material hierzu giebt das ruſſiſche Eiſen, welches häufig nach England eingeführt wird. Ein großer Theil der engliſchen Nägel wird nach Nordamerika, Weſt= und Oſtindien, Spanien und Portugal verſchifft. Die Arbeiten ſelbſt werden durch die zweckmäßigſte Einrichtung, die den Engländern bey allen übrigen Fabriken eigen iſt, gar ſehr beſchleuniget und vervollkommnet. Ein Theil der engliſchen Nägel, beſonders der Sattler= und Tiſchlernägel, wird von Roheiſen

ſen gegoſſen. Das Eiſen wird vorher durch verſchiedene Handgriffe gehärtet, hernach durch Modelle ſehr geſchwinde im Sande geformt und darinnen abgegoſſen. Hierauf werden die Nägel verzinnt, polirt, überfirnißt, und ſo weiter fertig gemacht.

In Italien liefern Brescia im Venetianiſchen und Torre del Cinquale ſehr viele Nägel von allerley Art. Mit Schiffsnägeln wird in allen Seeſtädten ein ſtarker Handel getrieben.

Nägel=Baſilien, ſ. Baſilien.

Nägelein, Würznägelein, Caryophylli aromatici oder Indici, ſind ein länglichter Anfang oder Satz der Frucht des Nägeleinbaums, der beſonders auf Amboyna, einer der molukkiſchen Inſeln, wie auch auf Tidore, Ternata, Meio, ꝛc. angetroffen wird. Der Baum, von welchem wir dieſen Artikel erhalten, iſt mit vielen Nebenzweigen und zierlichen Blättern verſehen; er bekömmt angenehme Blumen, die unſrer Myrtenblume gleichen. Die Nägelein werden vom September bis in den Februar geſammelt. Der Ertrag der ganzen Erndte fließt in die Vorrathshäuſer der holländiſchen oſtindiſchen Geſellſchaft, welche dieſe Waare theils in Oſtindien abſetzt, theils nach Europa zu Verkauf bringt. Die Gewürznägelein werden bey der Kompagnie das ganze Jahr hindurch um einen feſtgeſetzten Preis verkauft. Sie ſind in Fäſſern oder Quarteelen von 5 bis 600 Pfunden. Man handelt ſie netto Thara mit 2 Procent Rabatt gegen baare Bezahlung in Bankgeld. Ein Promille wird für die Armen zugeſetzt. Die Waare muß friſch, aber doch recht trocken und ganz ſeyn. So erhält man ſie aus den Magazinen der Kompagnie, aber wenn man von Privatleuten kauft, mag Einer wohl Acht geben, daß die Nägelein nicht angefeuchtet, oder ſonſt beſchädiget ſind. Ihr Gebrauch an Speiſen und in Getränken iſt bekannt; aber auch in der Medizin finden ſie Anwendung. Man braucht ſie in den Apotheken, ihrer haupt= herz= und magenſtärkenden Kräfte wegen, zu allerhand Mitteln. Die Holländer bringen auch noch die ſogenannten Mutternägelein, Antophylli, oder die recht reifen Früchte des Nelkenbaums, eine Art, welche drey= bis viermal ſo groß und dick wie die gewöhnliche iſt, zum Handel. Sie wird am ſtärkſten von Frauenzimmern, beſonders in Polen, Littauen, Rußland,

land, ꝛc. gegen gewiſſe Uebel gebraucht. Auſſerdem liefert die Kompagnie auch eingemachte Gewürznägelein, und Oehl, welches letztere in den Apotheken verbraucht wird. Dieſes muß recht friſch ſeyn, und eine ſchöne goldgelbe Farbe haben.

Nägeleinkraut, ſ. Mausöhrlein.

Nägeleinnuß, indianiſche Nuß, nux caryophyllata, eine Nuß von der Größe der gewöhnlichen Muskatnüſſe, ſo aber etwas brauner und dunkler von Farbe ausſieht. Sie ſchmeckt und riecht übrigens wie Gewürznägelein. Die Frucht wächſt häufig auf der Inſel Madagascar. Man braucht ſie als Haupt- und Magenſtärkend in der Medizin. Eine andere Gattung iſt die Cadonfrucht, welche auf der Küſte Malabar gezeugt wird, und ſowohl in Arzney, als auch zum Färben der Zitze und Kattune Anwendung findet. Dieſe iſt ebenfalls von der Größe einer Muskatnuß.

Nägeleinzimmet, Nägeleinholz, Lignum Cravo, Caſſia caryophyllata, iſt die Rinde von einer gewiſſen Gattung unächter Nägeleinbäume, welche die Portugieſen aus Braſilien, von Maranham, ꝛc., und die Holländer aus andern Gegenden des ſüdlichen Amerika zu Markte bringen. Der Artikel kömmt theils in Kiſten, theils in ſogenannten Cardeelen oder Körben, die mit Palmblättern ausgefüttert ſind, zum Handel. Die letztern halten 30 bis 40 Pfund im Gewicht. Der Nägeleinzimmet wird größtentheils von den Materialiſten zum Verfälſchen der geſtoſſenen Gewürznägelein gemisbraucht. Das beſte Nägeleinholz iſt in Röhren wie der feine Caneel, und in kleinen Bündeln. Es muß einen ſcharfen und gewürzhaften Geſchmack und Geruch von ſich geben. Die Rinde muß recht dünn, und von Farbe bräunlichroth ſeyn. Wenn ſie alt iſt, nimmt ſie eine ſchwärzliche Farbe an. Zu Amſterdam verkauft man die Waare mit 2 o/o Gutgewicht, und 10 Procent Thara; zu Hamburg giebt man auf den Pack oder Cardeel 2 Pf. Thara, und überdieß ein Viertelprocent Gutgewicht.

Nain-Londrins, eine Art wollener Tücher, die urſprünglich in England gewebt worden, jetzt aber in verſchiedenen Gegenden von Languedok nachgemacht wird. Man nimmt ſowohl zum Einſchlag als auch zur Kette lauter ſpaniſche Wolle. Der Artikel findet beſonders in der Levante Abſatz. Er

wird am häufigſten um Carcaſſone verfertiget.

Nainſook oder Nainſuch, eine Art oſtindiſcher Neſſeltücher, die die Dänen und Holländer zum Handel bringen. Sie kommen von Decca, ſind mit goldenen Leiſtenbändern, und gehören unter die feineren Arten dieſer Gewebe. Die erſte Sorte iſt 2 und 1/4 Cobidos breit, und 40 lang; ſie gilt gemeiniglich bey den Auktionen 44 bis 45 Gulden Bankgeld. Die zweyte gilt 39 bis 40 G. Die däniſche aſiatiſche Geſellſchaft bringt aus Oſtindien: Nainſuch mit Silber geſtickt, die 14 Ellen lang, und 1 3/4 breit ſind. Ditto eben ſo lang, und 1 5/8 Ellen breit. Nainſuch mit Gold brodirt, 14 bis 14 1/2 Ellen lang, und 6/4 bis 1 Elle und 9/16 breit. Ditto mit Silber geſtickt, eben ſo lang wie die vorſtehende Sorte, aber 19/16 bis 1 Elle und 11/16 breit. Ditto 14 bis 16 Ellen lang, und 1 Elle und 3/8 bis 9/16 breit. Ditto mit Seide geſtickt, 15 Ellen lang, und 2 Ellen und 1/16 breit. Ditto mit Gold brodirt, 14 bis 15 Ellen lang, und 1 Elle und 3/8 bis 2 Ellen und 1/16 breit. Ditto in Weiß brodirt, 14 Ellen in die Länge, und 1 Elle und 3/8 in die Breite. Ditto, 1 Elle und 7/16. Ditto, 14 1/2 bis 15 Ellen lang, und 1 E. und 3/8 bis 1 Elle und 7/16 breit. Ditto 13 1/2 bis 14 1/2 Elle lang, und 1 E. und 5/16 bis 1 Elle und 3/8 breit. Ditto mit Seide brodirt, 14 Ellen lang, und 1 Elle und 7/16 breit. Dergleichen vierzehnthalb bis fünfzehnthalb Ellen lang, und 1 Elle und 7/16 bis 5/8 breit. Dergleichen 14 E. in die Länge, und 1 Elle und 7/16 in die Breite. Nainſuchs mit goldenen Leiſten, 14 E. lang, 2 1/8 E. breit. Dergleichen lange Sorte, 28 bis 28 1/2 E. lang, und 1 5/8 bis 11/16 breit. Nainſuchs Chaunpore, feine Sorte, ſind 28 bis 29 Ellen lang. Die Gattungen, die die Franzoſen aus Oſtindien holen, nennen ſie Nainſouques.

Nankin oder Nanquin-Leinwand, eine oſtindiſche baumwollene Leinwand, welche die Holländer, Engländer und Franzoſen in großer Menge zu Verkauf bringen. Sie wird beſonders zu leichten Sommerkleidern, Unterfutter, u. d. verbraucht. Die holländiſche oſtindiſche Kompagnie liefert hiervon viererley Sorten. Die gelbe iſt eine halbe Elle breit, und in Stücken von achthalb bis acht Ellen. Sie gilt bey den öffentlichen Verkäufen 47 bis 50 Stüber. Die rothe iſt eben ſo breit, aber in Stücken von zwölfthalb bis zwölf Ellen. Dieſe

gilt

gilt 73 bis 75 Stüber. Es giebt auch blaue, ganz weiſſe, braune, aſchfarbene, und verſchiedentlich gedruckte Nankins. Man macht dieſe Leinwand jetzt häufig in Frankreich und in der Schweiz nach. Im letztern Lande druckt man darauf mit allerley Farben und Muſtern, und ſchickt viel davon nach Amerika und in die wärmeren Länder. Die Gattung, welche die Dänen aus Oſtindien bringen, iſt 1 Elle und 1/6 nach kopenhagener Maaß breit. Es giebt hiervon weiſſe und auch gelbe Sorte.

Nanking, oder Nanquinſeide, eine oſtindiſche Seide, welche beſonders die Franzoſen aus Sſina holen, und hernach in ihren Gaze- und Flohrfabriken, wie auch zu ſeidenen Spitzen, Entoilagen und andern Modearbeiten verbrauchen. Sie wird zu Trame verarbeitet. Der Caveling von dieſer Waare beſteht gewöhnlich aus 2 Kiſten, in deren jeder 10 Bünde Seide befindlich ſind. Ein ſolcher Bund wiegt gegen 10 Pfund. Die Nankingſeide übertrift an Weiſſe, innerer Güte und feinem Faden alle europäiſchen Seidearten, und iſt zu Blonden, feinen ſeidenen Kanten- und Gazegeweben ein unentbehrlicher Stoff. Die franzöſiſche Geſellſchaft verkauft dieſen Artikel mit 10 Procent Rabatt gegen baare Bezahlung. Man verkauft ihn auf holländiſch oder Marcgewicht. Für Gutgewicht und die Bänder, welche um die Ballen ſind, werden 2 Procent abgezogen.

Nanteſer Weine, ſind leichte weiſſe Sorten franzöſiſcher Weine, die in den Gegenden am Loirefluß gewonnen, und häufig nach Holland und Norden ausgeführt werden. Man unterſcheidet ſie in Mosniere- und Valette-, welches die vorzüglichſten Sorten ſind, und in Weine vom Stadtgebiet. Alle kommen in Gebinden von 34 bis 35 Vierteln zum Handel. Man verkauft ſie nach Tonneaux von 4 Oxhöft.

Napellus ſalutifer, ſ. Giftheil.

Napellus coeruleus, ſ. Wolfswurz.

Naphta, Bergbalſam, Bergöhl, Petreol, ein ſehr feines, flüchtiges Erdharz, oder mineraliſches Oehl, das vor andern die Eigenſchaft beſitzt, daß es die von ihm noch etwas entfernte Flamme heranzieht, und ſich ſo von ſelbſten entzündet; weswegen man ſehr behutſam damit umzugehen nöthig hat. Vor Zeiten holte man es aus der Levante, jetzt aber erhalten wir es aus Italien und Frankreich. Das italieniſche Bergöhl fließt

aus einem Steinfelſen im Modeneſiſchen. Es iſt weiß von Farbe, und hat einen ſtarken und durchdringenden Geruch. Die zweyte Art, welche ſchwarz ausſieht, kömmt von Gabian, ein Dorf unweit Beziers in Languedok. Mit der einen und der andern handeln die Materialiſten. Dieſes Bergöhl wird in der Medizin gleich dem Steinöhle gebraucht.

Napouloufe, ſ. Baumwolle.

Narbonne, ein rother Franzwein, der in Languedok um die Stadt gleiches Namens gewonnen, und über Cette ausgeführt wird. Man handelt ihn nach Stück von 45 Vierteln.

Narciſſen, Narciſſus oder Tazetta, bekannte Blumenzwiebelgewächſe, die ihres ſchönen Ausſehens wegen häufig in Gärten gezogen werden. Dieſe Blumen ſind theils gelb, theils roth, theils weiß, einfach, gefüllt, u. ſ. w. Es giebt dieſer Blumen gar vielerley Sorten, deren Verſchiedenheit aber nicht ſowohl den Kaufmann, als die Blumenliebhaber intereſſirt. Wer mehr davon erfahren will, ſchlage die Bücher nach, welche von der Blumengärtnerey handeln.

Nardus, ſ. Lavendel.

Nardus agreſtis, ſ. Baldrian.

Nardus celtica, ſ. Spik.

Nardus indica, ſ. Spikanard.

Nardus ruſtica, ſ. Haſelwurz.

Narhual, oder Narwal, ſ. Wallruß und Seeeinhorn.

Narrenkolben, ſ. Rohrkolben.

Nashorn, Rhinoceros, ein ausländiſches, großes vierfüßiges Thier, das größte nach dem Elephanten. Seine Haut iſt ohne Haare, und auf der Naſe ſitzt ein krummes Horn, deſſen ſich das Thier zum Angriff und zur Wehr bedienet. Die Art iſt am Vorgebirge der guten Hofnung, auf der Inſel Java zu Jacatra, und in den angrenzenden Ländern, nichts weniger als ſelten. Das Horn iſt 2 Fuß lang, dunkelgrün von Farbe, und wie eine Pflugſchaar gekrümmt. Seine Haut, ſein Horn und ſein Blut werden in der Medizin gebraucht. Die Hörner kommen in die Kunſt- und Naturalienſammlungen. Am Vorgebirge werden aus dieſen Hörnern Trinkbecher gedrechſelt, die eine gifttreibende Kraft beſitzen ſollen.

Naſturtium aquaticum, hortenſe, hyemale, indicum, ſ. Kreſſe.

Natrinam, ſ. Chits.

Natron, ein mineraliſch alkaliſches Salz, ſo ſchwärzlich oder grau von Farbe, und aus Teranee in Aegypten, wie auch von Smyrna und Tripolis zu uns gebracht wird.

wird. Wie es heißt, ſoll man es aus ein paar ſtillſtehenden Seen, welche einige Tagreiſen von Alexandrien entfernt ſind, erhalten. Es kömmt über Marſeille nach Frankreich. Manchmal bekömmt man auch weiſſes, das in Kraft der weiſſen Soda und dem Salpeter gleicht. Dieß Salz wird zum Bleichen des Linnens angewandt. Das von Tripolis kömmt aus den Gebirgen in den innern Theilen des Landes. Die Einwohner gebrauchen es als ein medizinisches Mittel, um Erbrechen und Stuhlgang zu bewirken. Vorzüglich dient es auch, dem Schnupftobak eine angenehme Schärfe zu geben.

Natter, Otter, Natterſchlange, Otterſchlange, Viper, l. Vipera, eine Art Schlangen, deren Biß ſehr ſchädlich und giftig iſt. Die Nattern werden nicht, wie die andern Schlangen, aus Eyern gezeugt, ſondern kommen lebendig zur Welt. Sie werden Armslang, und gegen ein paar Zoll dick, niemals aber ſo groß wie die andern Schlangen, deren Geſtalt ſie im übrigen ſo ziemlich haben. Die Haut iſt platt, oben ein wenig ſchuppicht, und wellenartig gezeichnet. Im Maule oben und unten haben ſie viele kleine ſpitzige Zähne, wie alle Schlangenarten, und auſſer dieſen noch auf jeder Seite einen langen krummen Zahn, der dem Thier vorzüglich zur Wehr dient. Ihre lange und ſpitzige Zunge laſſen die Nattern mit der größten Heftigkeit ſchieſſen, wenn ſie erzürnt ſind. Dieſen Theil hat man vor Zeiten für beſonders giftig gehalten; aber aus den neuern Beobachtungen erhellet, daß es nur bloß ein Vorurtheil geweſen. Frankreich und Italien, doch beſonders die ſteinigten Gegenden dieſer Länder, liefern die meiſten Vipern zum Handel. Die Landleute in Provence, im Delphinat und in Poitou fangen ſie auf eine geſchickte Art mit hölzernen Zangen, und bringen ſie ſo lebendig zu den Materialhändlern und Apothekern in die nahen Städte. Man thut ſie lebendig in Fäſſer, die mit Spreu oder Moos ausgefüllt werden, und verwahrt ſie dann, oder verſchickt ſie nach Belieben. Sie können in dieſem Zuſtande, beſonders an gemäßigten Orten, ſechs Monate, auch wohl ein Jahr aufbehalten werden, ohne daß ſie dieſe Zeit über einer ſonderlichen Nahrung bedürfen. Man fängt ſie vornehmlich im Frühling und Herbſte, zu welcher Jahrszeit ſie am

fetteſten ſeyn ſollen. Ein Theil von ihnen wird auch getrocknet oder gedörrt. Dieſen hauet man die Köpfe und Schwänze ab, hebt das Herz, die Leber und das Fett beſonders auf, und trocknet das Uebrige in der Luft im Schatten. Die getrockneten müſſen ſchön groß, ſchwer, wohl trocken und friſch ſeyn. Man ſchickt ſie in Bündeln oder Packeten, wo immer ein Dutzend zuſammengebunden ſind, zum Handel. Die getrockneten erhält man am beſten in Gefäßen, wo Queckſilber oder Wermut hineingethan worden. Beydes hält die Würmer davon ab, deren Beſchädigung dieſe Waare ſehr unterworfen iſt. Mit dem Vipernpulver wird hier und dort einiger Handel getrieben. Aber dieſes iſt noch leichter, als die ganzen Vipern und ihre Theile, der Verfälſchung ausgeſetzt. Sowohl die Scheidekünſtler als auch die Materialiſten und Apotheker verbrauchen eine Menge Vipern, die aus dem Römiſchen, beſonders von Padua, und aus Frankreich, inſonderheit von Montpellier und Marſeille, zum Handel kommen.

Natterkraut, Echium vulgare, ein wildes Kraut, das dem Borretſch ziemlich gleicht. Es wird in Arzney, ſeiner erfriſchenden und harntreibenden Kräfte wegen, gebraucht. Auſſerdem iſt es ein gutes Bienenkraut.

Natterkraut, kleines, ſ. Pfenningkraut.

Natterwurz, Gänſeampfer, Schlangenkraut, Biſtorta, Colubrina, Ophiuſa, Serpentaria, ein wildwachſendes Kraut, das hier und dort auf den Wieſen zum Vorſchein kommt, und für die Apotheken geſammelt wird. Es hat eine viereckigte Wurzel, die inwendig roth, und auswendig ſchwarz ausſieht; die Blätter ſind ſpitzig, zungenförmig, auf einer Seite ſchwarz, auf der andern blaugrün. Der Stengel iſt rund, zart und Ellenhoch. Die rothe große Natterwurz, ſo auch Krebswurzel heißt, wird auf Torfwieſen, in den ſumpfigen Ebenen ſowohl, als zwiſchen den Mittelgebirgen häufig gefunden. Sie iſt daumensſtark, feſte, holzig, und knollig, dabey aber runzlich, etwas gegliedert, und nach dem Alter und Grunde mehr oder weniger zwey- bis dreymal zuſammen- oder ineinandergebogen, und überall mit häufigen Faſern beſetzt, welche um dieſelbe gleichſam in einen derben Filz verwachſen. Die Farbe iſt äuſſerlich dunkelbraun und ins Schwärzliche fallend, innerlich aber blaßroth; der Geruch mangelt,

gelt, der Geſchmack aber iſt ſehr herbe und zuſammenziehend. Man gräbt dieſe Wurzel zu Anfang des Aprils und im Oktober. Man bedient ſich dieſer Wurzel meiſt äuſſerlich als eines zuſammenziehenden und ſtopfenden Wundmittels; in welcher Abſicht auch der Saame und die Blätter gebraucht werden.

Naturalien, heißt man Muſcheln, Mineralien, allerley getrocknete, in Weingeiſt eingelegte oder ausgeſtopfte Thiere, Kräuter, Herbarien, u. ſ. w. Sie ſind ein Gegenſtand des Handels für Kunſt- und Antiquitätenhändler.

Nautili, ſ. Muſcheln.

Navaga, in Rußland eine Art getrockneter kleinen Dörſche.

Navarrawolle, ſ. Wolle.

Neapliſch Gelb, Neapolitaniſch Gelb, it. Gialolino, eine Farbe, die zu Neapel verfertiget, und zur Schmelzmahlerey verbraucht wird. Die Handgriffe dazu hat der Abt Gianbattiſta Paſſeri in einer eignen Abhandlung bekannt gemacht. Der Artikel wird aus Spiesglaſe, Bley, Federalaun und Salze zubereitet. Er muß fein trocken, auch hoch von Farbe ſeyn, und ſich leicht zerreiben laſſen.

Necanias, oder Nicanias, eine Gattung blau und weiß geſtreifter baumwollenen Zeuge, die die Engländer und Franzoſen aus Oſtindien bringen. Von jenen halten die Stücke zwey Drittel oder 3 Viertel in die Breite, und 10 bis 11 franzöſiſche Ellen in die Länge. Man macht auch jetzt in Frankreich broſchirte Nicanias, wovon die Stücke 4 Stab lang ſind. Man braucht dieſe Waare beſonders zum Handel nach der afrikaniſchen Küſte. Auch die holländiſche oſtindiſche Geſellſchaft liefert Necanias, die 1 Elle und 1/4 bis 1 Elle und 5/16 breit ſind. Dieſe koſten nach der Feine 4 3/4 bis 5 Gulden; die doppelten Stücke aber 7 bis 8 Gulden.

Neckarwein, ein leichter, geſunder und wohlſchmeckender Wein, der in den Ländern, welche der Neckarfluß durchſtrömt, gewonnen, und häufig in und auch auſſer Deutſchland verführt wird. Die beſten Gewächſe dieſer Art findet man in den würtembergiſchen, baadenſchen und unterpfälziſchen Landen. Die Oerter und Gegenden, die vorzüglich ſchöne Weine liefern, ſind: Affenthal, Baaden, Durlach, Eyburg: der eyburger iſt weit und breit ſeiner Güte wegen im Rufe; ferner, Gretzingen, Mundelsheim, das Neckarthal, Remsthal, Stuttgard, Sulzberg,

berg, Wangen und Weinsberg. Der mündelsheimer iſt einer von denen, die ſich am längſten halten. Sulzberg im Baadendurlachiſchen zeugt vortreflichen rothen oder Bleichert. Stetten im Remsthal den herrlichen und ſtarken weiſſen Neckarwein, der den Namen: Brodwaſſer, führt. Weinsberg liefert vortreflichen weiſſen Wein. Wangen, Durlach, Brackenheim, Markdorf, Sellingen, Uhbach, u. ſ. w. rothe und weiſſe Sorten. Von denen in der Unterpfalz wachſenden Weinen hält man die heidelberger, rohrbacher, nußbacher, kirchheimer, edinger, weinheimer, neckarhauſener, ꝛc. für vorzüglich gute und geſunde Gewächſe. Die Städte, welche man als Niederlagen von dieſem Artikel betrachten kann, ſind Baaden, Durlach, Heilbronn, Stuttgard, Heidelberg und Wangen. Auch Augsburg und die Stadt Weiſſenburg im Nordgau treiben hiermit einen wichtigen Handel. Hauptſächlich findet man in dem letztern Orte eine ſtarke Niederlage von Neckarweinen. Zu Canſtadt im Würtembergiſchen wird gleichfalls ein anſehnlicher Verkehr mit dieſen Weinen unterhalten, und viel davon auf dem Neckar nach auswärts verſchifft. Zu Weiſſenburg wird der Neckarwein Eymerweiſe gehandelt. Der hieſige Eymer hält gegen 60 1/2 leipziger Kannen. Im Würtembergiſchen nach Fudern, Ohmen, Eymern und Immi oder Kannen und Maaß. Der Eymer hält 16 Immi, das Fuder aber 6 Eymer. Zu Heidelberg hat das Weinmaaß folgende Eintheilung: 1 Fuder hält 10 Ohm, 1 Ohm 12 Viertel, 1 Viertel 4 Maaß. 100 heidelberger Maaß — 200 berliner Quart.

Neganepeaux, heißt man erſtlich Kattune auf oſtindiſche Art, die um Rouen in Normandie gewebt, und zum Handel auf der afrikaniſchen Küſte gebraucht werden. Sie halten 14 Stab in die Länge. Auch zweytens baumwollene Zeuge von verſchiedenen Farben, die man aus Oſtindien bringt. Die Dänen liefern rothe, gelbe und blaue Sorten, welche 5/4, auch wohl 1 Elle und 5/16 nach kopenhagener Maaß breit, und 23 bis 24 Ellen lang ſind. Sie haben dieſelbe Beſtimmung, wie jene.

Negra, im ſpaniſchen Handel die Koſchenille, welche dunkel und ſchwärzlich von Farbe ausſieht. Man ſchätzt ſie viel geringer, als die lichte, weil ſie nicht ſo gut färbt.

Négrepeliſſes, eine Art Barchente, die hier und dort in Quercy gewebt werden. Sie

ſind 4 1/3 Pans oder 5/6 eines pariſer Stabs breit, und 40 Stab lang. Man bringt ſie theils weiß, theils auch gelb, blau und grün gefärbt zum Handel. Die Aune gilt 35 bis 50 Sous, nachdem die Waare fein iſt. Das meiſte davon wird zu Montauban und Bourdeaux abgeſetzt.

Negrillo, im italieniſchen Handel der ſchwarz gebeizte holländiſche Schnupftobak, ſo da zu Lande häufigen Verbrauch findet.

Nelken, Gartennelken, Caryophyllum hortenſe, ſind bekannte Blumen, die theils wild wachſen, theils in den Gärten gezogen werden. Die gefüllten Nelken inſonderheit ſind, ihrer mannichfaltigen ſchönen Farben, ihres angenehmen Geruchs und ihrer Dauer wegen, unſtreitig mit unter die ſchönſten und angenehmſten Blumenarten zu zählen. Sie finden deswegen überall Liebhaber, und werden fleiſſig gezogen. Es giebt der wilden von mehr als einer Sorte, z. E. gemeine Federnelken mit weiſſen leibfarbenen Blumen; Feldnelken mit bunten Blumen, und breiten, auch ſchmalen Blättern; Berg- oder Steinnelken, u. ſ. w. Der Gartennelken zählt man einige hundert Sorten. Ihre Namen, ſo wie ihre Zeugung und Wartung, kann man aus den Büchern erfahren, die von der Gärtnerey handeln. Mit Nelkenſaamen wird aus Holland nach verſchiedenen Ländern einiger Handel getrieben.

Nellenburger, ein guter Rheinwein, der in der Grafſchaft gleichen Namens in Vorderöſterreich gewonnen, und in Menge ausgeführt wird.

Nenufar, ſ. Seeblumen.

Nepenthes, heißt zuweilen das Laudanum opiatum.

Nepeta montana, ſ. Ackermünze.

Nephrit, ein grüner halbdurchſichtiger Nierenſtein, der eine gute Politur annimmt, und zu allerhand Arbeiten angewandt wird. Er bricht in Sachſen zu Zöblitz und anderwärts.

Nephriticus lapis, ſ. Griesſtein.

Nerinde, eine Gattung weiſſer Baftas, welche aus Oſtindien zum Handel gebracht wird.

Nerium, ſ. Oleander.

Nero, ſ. Corallen.

Nero antico, ſ. Marmor.

Nerprun, ſ. Saftgrün.

Nerthe, ſ. Comtatſche Weine.

Neſsmilner, ſ. Ungar. Wein.

Neſpeln, ſ. Miſpeln.

Neſſel, Urtica, ein bekanntes Kraut, das wild wächſt, und auch in Gärten gezeugt wird. Von den wilden hat man die großen und kleinen Brennneſſeln; dieſe wachſen allenthalben an den Zäunen und Gebäuden; ſie haben hohle Stengel, dunkelgrüne,

grüne, rauhe und eingekerbte Blätter, und tragen einen bräunlichen Saamen. Wenn dieſe Blätter die bloße Haut berühren, verurſachen ſie durch ihre feinen Stacheln den Spitzen der Nerven ein empfindliches Brennen, und ziehen ſogar Blaſen. Alle Neſſelarten werden, ihrer erweichenden, eröffnenden und treibenden Kräfte wegen, in der Medizin gebraucht. In Rußland, am Fluß Twoda, machen die Wogulen, eine gewiſſe Nation, verſchiedene Sorten Leinwand, Strickwerk, Fiſchergarn und Netze aus den Brennneſſeln. Sie ſchälen von dieſen Neſſeln die äuſſere Rinde ab, dörren ſolche, ſtampfen ſie in hölzernen Mörſern, und weben hernach jene Geräthe daraus. Dieſe Leinwand wird jedoch nicht gebleicht, ſondern nur in einer ſtarken Lauge ausgekocht. Dergleichen Arbeiten machen auch die Tartaren von Katſchinz, Jeniſei, ꝛc., die Baſchkiren, Samojeden, Oſtiaken, u. ſ. w. Die letztern nutzen aber die Neſſeln vorzüglich nur zu Netzen und Seilen. Das Neſſelgarn, welches eine ungemeine Federkraft beſitzt, wird zu ſogenannten Zephirs und andern ähnlichen Putz- und Mode-Sachen verarbeitet. Von den Neſſelſorten, die in Gärten gepflanzt werden, ſind vorzüglich beliebt: die pillentragende Neſſel, mit Flachsſaamen; die mit ſolchen Blättern wie St. Peterskraut, ſo auch insgemein ſpaniſcher Majoran genannt wird, und endlich die ſchmalblätterichte Neſſel von Majorka, mit grünem Stengel. Die Seeneſſel, urtica marina, iſt eigentlich ein Pflanzenthier aus der See. Es wächſt auf Felſen, bewegt ſich aber, hat einen Mund, Eingeweide, u. d. Von deſſen Anrühren empfindet man das nämliche Brennen, das die andern Neſſeln zu verurſachen pflegen, daher hat es auch den Namen: Seeneſſel, erhalten. Perſiſche Seeneſſeln ſind der Geſtalt nach unſern gemeinen Neſſeln gleich, aber ſie ſind ſchmalblätterricht, und brennen nicht. Sie tragen himmelblaue Blüte.

Neſſelleder, im Oeſterreichiſchen das vergoldete Leder zu Spalieren.

Neſſeltuch, heißt man bey uns in Deutſchland die Muſſoline und feinen glatten oder geſtreiften oſtindiſchen baumwollenen Gewebe, welche unter hundert andern Beynamen zum Handel gebracht werden. Man ſehe das Mehrere unter ihren eigenen Titeln, wie auch unter: Muſſolin, nach. In Frankreich nennt man: Neſſeltuch,

ſeltuch, toile d'Ortie, oder ſchlechtweg Orties, eine Gattung roher und unzugerichteten Batiſtleinen, die zu St. Quentin und da herum gewebt werden.

Neſter von indianiſchen Vögeln, indianiſche Vogelneſter, ſind eßbare Vogelneſter, die von einer den Schwalben ähnlichen Gattung Vögel in Hölen nahe an den Meerufern gebauet werden. Die beſten ſind weiß und klar, von der Größe eines halben Enteneyes, und wie Hauſenblaſe anzuſehen. Sie werden in Tunking, Cochinchina, auf Java, den philippiniſchen Inſeln, u. ſ. w. gefunden. Es giebt auch noch eine zweyte Art, die dunkler von Farbe, unrein, voller Federn, und überhaupt nur von geringem Werthe iſt. Von der erſtern oder feinern Gattung wird eine große Menge von Sumatra, Java, ꝛc. nach China geſchickt, wo dieſe Waare gar ſehr beliebt iſt. Sie giebt eine ſchmackhafte und nahrhafte Speiſe ab. Auch Djambi, Siam, nicht weniger manche Gegenden auf der Küſte Koromandel, liefern in Menge dieſen Artikel. Die Vögel bauen, wie man ſagt, dieſe Neſter aus dem Schaume, den die offene See auswirft. Sie wiſſen dieſe Materie mit einer gewiſſen zähen Feuchtigkeit aus ihrem Schnabel ſo anzumachen, daß eine Art zäher und harziger Maſſe daraus wird, womit ſie hernach die Neſter bauen, und ſolche an die Felſen anhängen können. Dieſe werden hernach von den Bewohnern des Landes mit großem Fleiße aufgeſucht, und entweder, ſo wie ſie da ſind, zubereitet, oder zu Pulver geſtoſſen, und unter andern Gerichten bey Gaſtereyen aufgetragen. Ehe man ſie zurichtet, werden ſie in warm Waſſer geweicht, und von den Federn und andern fremdartigen Dingen gereiniget. Man richtet ſie auch wohl mit Hühner- oder Kalbfleiſchbrühe zu, ſo daß eine Art Gallert daraus wird, und verſpeiſt ſie ſo. Die Holländer liefern dieſen Artikel nach Europa.

Neſtel, ſ. Senkel.

Neuburger Wein, ein theils weiſſer, theils auch rother Wein, der zu Neuburg in der Schweiz gewonnen, und ziemlich ſtark ausgeführt wird. Die rothen Sorten ſind hierunter die beliebteſten. Sie gleichen beynahe dem mittelfeinen Burgunder. Der hieſige Muid, wonach dieſe Weine gehandelt werden, hält 192 Pots; 10 neuburger Pots aber geben 26 pariſer.

Neunaugen, Lampreten, ſind Fiſche, in Größe

und Geſtalt wie die kleinen Aale, etwa eines Daumens dick, die daher den Namen erhalten haben, weil ſie auf jedweder Seite neun Augen, oder eben ſo viele kleine Röhrlein haben, durch die ſie das eingeſogene Waſſer wieder von ſich laſſen. Sie halten ſich hier und dort in Flüſſen und Ströhmen auf, wo man ſie beſonders von Martini an bis Oſtern häufig fängt. Man erhält ſie in großer Menge aus Liefland, Pommern, dem Mecklenburgiſchen, Lüneburgiſchen, aus Holland, vorzüglich von Bremen, Lüneburg, Elbing, Thorn und Danzig. Die lüneburger ſind in platten Gebinden, die andern in höheren Fäßchen, die man ganze und halbe Achtel nennt. Sie ſind einmarinirt, und werden häufig nach Schleſien, Sachſen, Mähren, Böhmen, ins Reich, nach Polen, u. ſ. w. verführt.

Neunheil, ſ. Bärlapp.

Neunkraft, ſ. Huflattich.

Nicht, Augennicht, Hüttennicht, weiſſer Nicht, Nihilum album, Pompholyx, auch weiſſer Almey genannt, ein weiſſes Pulver, das ſich oben an die viereckigten eiſernen Stangen, die die Schmelztiegel bedecken, wie auch an die Zangen der Arbeiter anhängt, wenn das Meſſing verfertiget und gegoſſen wird. Es muß von rechtswegen recht rein, ſchön weiß, leicht und zart ſeyn. Man gewinnt es in den Meſſinghütten; doch ziehen es unſere Materialiſten, unter dem Namen Zinkblumen, größtentheils noch immer von Amſterdam. Man braucht dieſen Artikel in der Medizin wider äuſſerliche Schäden, und bey Augenkrankheiten. Eine ähnliche Gattung iſt der graue Nicht, Spodium Græcorum, welcher ebenfalls in den Meſſinghütten entſteht, wo er ſich an die Schmelztiegel anhängt, und davon abgeſammelt wird. Man heißt dieſen auch, nach Verſchiedenheit der Farbe, bald grünen, bald gelben, oder ſchwarzen Zechenrauch. Seine Kräfte kommen mit jenem überein. In den Materialläden findet man zuweilen für die ächte Sorte einen gebrannten und gelöſchten Kalk, oder auch fein geriebenes Fraueneis, worauf Einer fleißig Acht zu geben hat. Der weiſſe gegrabene Nicht iſt eine bloße Gipserde, die in verſchiedenen Ländern mit den Quellen zum Vorſchein kömmt, oder in den Niederungen mit der Erde zugleich ausgeworfen wird.

Nicotiana, ſ. Tabak.

Niculizia, ſ. Liquiritien.

Nie-

Niederländiſche Tücher, und dergleichen Tiſch- und Bettleinen, heißt man die gezogenen, auf Atlas- oder Damaſtart gewebten Leinen, welche Flandern, Sachſen und Schleſien zum Handel liefern.

Niederholder, ſ. Attich.

Niedriger Andorn, ſ. Roßpoley.

Niedriger Flieder, ſ. Attich.

Niekerker Tobak, eine Gattung holländiſcher Blätter, die in Geldern gebauet wird. Sie folgt in der Güte unmittelbar auf den Ameers voorder, und wird etwa 10 bis 12 Procent wohlfeiler gehandelt. Der Artikel kömt in Körben von 15 bis 1800 Pfunden zu Markte, worauf für Thara 30 Pfund, und auſſerdem 1 Procent ordinairen Rabatt, und 8 Procent für die Rippen gutgethan werden. Für baare Bezahlung ziehet man 1 Procent ab. Das meiſte von dieſen Blättern geht nach Frankreich.

Nieſekraut, ſ. Mayenblume. Man giebt auch dieſen Namen dem Kraute, das in der Botanik Ptarmica genannt wird. Die getrockneten und zerriebenen Blumen, wenn ſie wie Schnupftobak in die Naſe gezogen werden, verurſachen wirklich ein heftiges Nieſen. Es wird dieſes Kraut bey uns in Gärten gezogen, ſtammt aber urſprünglich aus dem Morgenlande her.

Nieſewurz, Helleborus, hiervon giebt es zweyerley Arten. Die ſchwarze, Helleborus niger, iſt eine beſtändige Pflanze, die bey uns in Gärten gezeugt wird. Sie hat ein gefingertes Blatt, das heißt, ein in verſchiedene Theile getheiltes, zuſammengeſetztes, wo die Theile alle am Stiele zuſammentreffen. Es giebt verſchiedene Sorten, worunter einige mit grüner, andere mit röthlicher oder weißlicher Blume u. ſ. w. ſind. Eine gute Art dieſer Wurzel wird aus Steyermark zum Handel gebracht, wo man ſie: Chriſtwurz, zu nennen pflegt. Sie beſteht gewöhnlich in vielen dünnen, zaſichten, und an einem Knoten hängenden Wurzeln, iſt auswendig ſchwarz, inwendig aber weiß, dabey aber von einem bittern, ſcharfen und beiſſenden Geſchmack. Sie purgirt ziemlich heftig, daher auch oft nur ihre Faſern verſchrieben und gebraucht werden. Sie dient in Arzney wider mancherley Zufälle. Die weiſſe Nieſewurz, Helleborus albus, Veratrum album, iſt eine dicke und ſtarke Wurzel, die mit vielen weiſſen Zaſern umgeben, auswendig gelb, inwendig

wendig aber weiß ausſieht, dabey ſcharf und bitter von Geſchmack, und ekelhaft von Geruch iſt. Das Kraut hat Blätter wie der Wegerich, nur etwas kürzer und ſchwärzer, mit einer röthlichen Farbe untermiſcht. Die Wurzel macht Purgiren und Brechen, muß aber mit aller Behutſamkeit angewandt werden. In England hat man ſie vor einigen Jahren wider den Schiffswurm zu gebrauchen angefangen. Krumhübel im ſchleſiſchen Gebirge liefert viel davon zum Handel.

Nigella, ſ. Schwarzkümmel.

Nigellaſtrum, ſ. Kornnägelein.

Nihil album, ſ. Nicht.

Nillas, ſind oſtindiſche Zeuge, von Baumbaſt mit Seide vermiſcht, die die europäiſchen Nationen aus China holen.

Nimmerſatt, ein wildes Geflügel, das ſich beſonders in Ungarn und den angrenzenden Ländern im Rohrgebüſche der Seen aufhält. Sein weiſſes und dickflaumigtes Fell giebt ein ſehr warmes Pelzwerk ab. Aus ſeinem Kropfe, der oft bis zween Schuh lang iſt, werden da zu Lande Geld- und Tobaksbeutel, aus dem Schnabel aber kleine Geigen verfertiget.

Ninſing, ſ. Gingſing.

Niſmer Atlas, eine Gattung feiner wollener ſchwarzer Hoſenzeuge, die England in großer Menge zum Handel liefert. Die Stücke halten 45 Yards in die Länge. Die Waare geht beſonders nach Spanien und Portugal. Sie wird im Stück gefärbt.

Niſmer Burats, ſind wollene mit Floretſeide vermiſchte Zeuge, die zu Nismes in Unterlanguedok in großer Menge gewebt werden. Sie finden in allen Gegenden Frankreichs, in Italien, Spanien, Portugal, und in den Kolonien dieſer Länder, Abſatz. Man hat ihrer von verſchiedener Länge und Breite.

Niſmer Coton, eine feine Art engliſcher glatten, baumwollenen, leinwandartig gewebten Zeuge, die zu Norwych verfertiget werden. Sie ſind eine halbe Yard breit, und 32 Yards lang. Das Stück gilt 5 Pfund 15 Schillinge Sterling.

Niſmer Serſche, Serge de Nimes, eigentlich eine doppelte Serſche de Rome, oder Serſche mit doppeltem Köper, wobey der Weber ſtark mit der Lade anſchlägt. Man nimmt dazu die beſte Wolle, und die am feinſten geſponnen iſt. Zur Kette kömmt Waſchwolle, zum Einſchlag aber Fettwolle. Die Zeuge werden aber nach der Feine des Geſpinnſtes, und der Anzahl der Kettenfäden, noch in vielerley Sorten unter-

terſchieden. Nach dem Weben werden die Zeuge mit dem Nopeiſen abgenommen, glattgerieben, in der Walke gewaſchen, gefärbt, und hierauf entweder auf dem Karren, oder auch mit dem engliſchen Kalander appretirt. Man macht dieſe Gewebe jetzt häufig in Sachſen, Oeſterreich, dem Brandenburgiſchen, u. ſ. w. nach. Vorzüglich liefern Gera, Rochlitz, Borna und Langenſalze eine Menge ſolcher Zeuge zum Handel. In den preuſſiſchen Staaten iſt Berlin in dieſer Fabrikart vorzüglich im Rufe. In den öſterreichiſchen liefert die große Manufaktur zu Linz viel von dieſem Artikel, hauptſächlich für die öſterreichiſchen Erbländer. Vortrefliche Gattungen dieſer Waare erhalten wir aus den engliſchen Manufakturen zu Norwych, Briſtol, ꝛc. Die engliſchen Sorten ſind vierthalb Viertel der leipziger Elle breit, und 30 Yards lang. Sie koſten auf der Stelle 65 engliſche Schillinge.

Nisnagrodzki, eine Art ſchwarzes ſibiriſches Grauwerk, ſo nach Säcken von 1000 Stück gehandelt wird. Die Rükken- und Bauchſtücken ſind viel wohlfeiler im Preis, und kommen in Säcken von 100 Stück zum Handel.

Nitrum, ſ. Salpeter.

Nivernois, ein leichter Franzwein, ſo über Nantes meiſtens nach Holland ausgeführt wird. Er iſt in Fäſſern von 4 Oxhöften.

Nizzawein, eine Gattung guter italieniſchen Mittelweine, welche in der Grafſchaft Nizza in den ſardiniſchen Staaten gewonnen werden. Man verführt ſie häufig nach Genua, Livorno, ꝛc.

Nobiltà, in Italien, beſonders im Toskaniſchen und Kirchenſtaate, eine Art Moir, oder glatter Tabine, von Seide mit Baumwolle vermiſcht, ſo zu Florenz, Genua, Neapel und Reggio im Modeneſiſchen gewebt wird. Man trägt dieſen Zeug hier und dort in Italien ſehr ſtark zu Kleidern. Er iſt ſehr breit, und die leipziger Elle koſtet auf der Stelle über 1 Rthlr. 12 Ggr. Man hat deſſen von allen Farben.

Noels, ein ſchmackhafter rother franzöſiſcher Wein, der in Blaiſois gezeugt, und über Orleans und Blois ausgeführt wird.

Noir, oder eigentlicher, Vin noir, heißt man in Frankreich einen ſehr gedeckten, oder dunkelrothen Wein, der um Blois wächſt, und meiſtentheils zum Anmachen und Färben der andern Weine gebraucht wird. Er färbt ſo ſtark, daß man mit einem Faſſe wohl zwölf andere färben kann.

Noir d'Allemagne, im franzöſi-

zöſiſchen Handel die deutſche Kupferſchwärze, welche bey und in Frankfurt am Mayn verfertiget wird.

Noir de cerf, heißt man das Ueberbleibſel, welches man beym Deſtilliren des Hirſchhorns erhält. Man reibt es mit Waſſer, und bereitet daraus ein Schwarz, das die Mahler ſo gut wie das Elfenbeinſchwarz anwenden können.

Noir d'Yvoire, auch Noir de Velours, im franzöſiſchen Handel das gebrannte Elfenbein, oder Elfenbeinſchwarz.

Noir de fumée, ſ. Kiehnruß.

Noir de terre, eine Gattung Erdkohlen, welche die Mahler, nachdem ſie ſie zart zerrieben haben, zur Freskomahlerey gebrauchen.

Noire pointe, oder Noir à pointe, eine Sorte ſchwarzer Straußfedern, die wir über Marſeille bekommen. Und zwar heißt man grand noir à pointe, die feinſten ſchwarzen Straußfedern, welche zu Federbüſchen angewandt werden. Die ſchlechtere Sorte, welche petit noir à pointe plate genannt iſt, wird zu geringeren Sachen verarbeitet.

Noizeret, eine gute Art Burgunderweins, welche von Auxerre und Chalons zum Handel kömmt.

Nonbattue, eine gewiſſe Gattung Leinen, die Laval in Untermaine häufig zum Handel ſchickt. Man unterſcheidet die Waare in weiſſe Nonbattues erſter, zweyter und dritter Sorte, und in grau gefärbte Nonbattues, gleichfalls von dreyerley Sorten. Sie iſt in Stücken von 20 franzöſiſchen Ellen, und wird Ballenweiſe verſchickt. In jedem Ballen ſind 25 Stück. Die weiſſen Sorten handelt man nach pariſer Stab, die grauen aber nach lavalſchem Maaße, von welchem 5 Ellen 6 pariſer ausgeben. Das meiſte von dieſer Leinwand geht nach Spanien und Portugal.

Nonpareille, Nompareille, auch Lamparillas, eine Art geringer Kammlotte, die beſonders im franzöſiſchen Flandern, zu Ryſſel und in der umliegenden Gegend, gewebt wird. Man webt den Zeug theils ganz von Wolle, theils auch von Wolle mit Leinen oder Ziegenhaaren vermiſcht. Er iſt 3/8 eines franzöſiſchen Stabs breit, aber die Länge verſchieden. Das meiſte hiervon wird nach den ſpaniſchen Kolonien ausgeführt. Auch giebt man den Namen Nompareille einigen andern Artikeln, z. E. der erſten Sorte von den ſeidenen Bändern, die uns die Fabriken zu Lyon, ſt. Etienne und Chaumont liefern. Dieſe ſind etwa zwey Linien breit.

breit. Endlich führt auch eine gewiſſe Sorte Buchdruckerſchrift dieſen Namen.

Nonnata, zu Genua und anderwärts in Italien die Art kleiner Fiſche, welche man in Holland, zu Hamburg, u. ſ. w.: Stint, heißt.

Nonnetau, ein Burgunderwein von der vierten Klaſſe.

Non paſſa, ſ. Corallen.

Nonpareils, zu Marſeille die feinſte Sorte Cappern.

Nopties, in Holland eine Gattung Düffels, welche Ratinartig zugerichtet, und beſonders nach Amerika ausgeführt werden.

Norki, im ruſſiſchen Handel das Pelzwerk von jungen Füchſen.

Noſſari, eine Art Baffetas, oder grober Kattune, die die Franzoſen aus Oſtindien bringen.

Notabene, ſ. Pottaſche.

Notre Dame-Ladhors, ſ. Burgunderwein.

Noues, oder auch Nos, im franzöſiſchen Handel die Eingeweide vom Stockfiſch, die gewaſchen, eingeſalzen und in Fäſſer geſchlagen werden. Der Artikel kömmt in Fäſſern von 6 bis 700 Pf. zum Handel, und wird zur Fiſcherey verbraucht.

Noyalle, heißt man gewiſſe Gattungen franzöſiſ. Leinwand, die in dem Kirchſpiele gleiches Namens, 2 Meilen von Rennes in Bretagne, verfertiget werden. Sie ſind von Hanfe, und ſehr dicht gewebt, daher ſie zu Segeltüchern ſich gut gebrauchen laſſen. Zu Rennes wurde ehedem ein ſtarker Verkehr hiermit getrieben; jetzt aber geht das meiſte nach St. Malo. Es giebt ſechserley Sorten dieſer Leinen, als: Noyalles extraordinaires à 6 fils de brin, oder ſechsfädige Extraſorte; Noyalles extraordinaires à 4 fils, vierfädige Extraſorte; Noyalles ordinaires à 4 fils, vierfädige ordinaire Sorte; Noyalles courtes, ſchmale Sorte; Noyalles ſimples, oder dünne Art, und endlich Noyalles rondelettes, rund zuſammengelegte. Alle dieſe werden nach bretagniſchem Längenmaaß, welches um ein Sechstel ſtärker als pariſer iſt, gehandelt. Die Güte dieſer Waare beſteht vorzüglich darinnen, daß ſie aus dem allerbeſten Hanf gemacht, und auf dem Stuhl recht derb geſchlagen worden, auch ganz ohne Zurichtung ſey. Sie wird zwar am ſtärkſten in den Seehäven Frankreichs verbraucht, doch wird auch ein Theil auswärts abgeſetzt.

Die meiſten Sorten der Noyallesleinen, bis auf die Rondelettes, werden 5 oder 6 Meilen um Rennes herum, beſonders zu Janzay, Pire und Noyalle gewebt. Die Rondelettes liefern die Gegenden um Vitre.

Die Noyalles extraordinaires à 6 fils de brin, führen dieſen Namen aus der Urſache, weil jeder von den Kettenfäden aus zwey dreyfach mit einander verbundenen Fäden zuſammengeſezt wird, obſchon der Einſchlag nur von einfachen Fäden gemacht iſt. Man nimmt dazu auserleſenen feinen Hanf, der geſponnen fil de brin heißt. Dieſe Gattung wird nur auf Kriegsſchiffen gebraucht. Sie iſt 11/24 des pariſer Stabs breit.

Noyalles extraordinaires à 4 fils de brin, werden eben ſo wie die vorſtehende Sorte gewebt, doch mit dieſem Unterſchiede, daß hier nur jeder Kettenfaden aus zwey doppelten mit einander verbundenen Fäden zuſammengeſetzt iſt.

Noyalles ordinaires à 4 fils, gleichen den vorſtehenden in allem, nur ſind ſie darinnen unterſchieden, daß hier ſowohl Kette als Einſchlag von gemeinem Hanf gemacht wird, wogegen man zu jenen ſogenannten fil de brin nimmt.

Noyalles courtes, heißt man eine ſchmälere Art, die um 4 Zoll kürzer gemacht wird. Dieſe halten gleiche Breite wie die Noyalles extraordinaires à 6 fils de brin, nämlich 11/24 des pariſer Stabs.

Noyalles ſimples, halten einen halben Stab und beynahe 1/16 in die Breite.

Rondelettes, ſind ſo breit wie die vorſtehenden. Sie führen dieſen Namen darum, weil ſowohl die Ketten- als auch die Einſchlagfäden, woraus man ſie verfertiget, ſehr drell geſponnen ſind. Dieſe Sorte hier wird zu Segeln der Schaluppen und kleinen Schiffe angewandt.

Endlich giebt man auch den Namen Noyalles gewiſſen baumwollenen mit Leinen vermiſchten Geweben, welche zu Noyon in Picardie gemacht werden. Sie ſind nach Art der bekannten Toiles de Troyes, und werden in Menge abgeſetzt. Es giebt grobe und auch feine Sorten, und man nimmt dazu keine andere als feine Baumwolle von Martinik oder St. Domingo. Die Kette wird von feinem grauen Landflachſe gemacht. Die Waare iſt 7/8 eines Stabs breit, und 16 Stab lang.

Nudeln, italieniſche, Paſta, eine Mehlteigwaare, die bekanntlich nicht nur in Italien, beſonders zu Neapel, Mayland, Reggio in Kalabrien, und Parma, ſondern auch in Frankreich, hier und dort in Deutſchland, beſonders zu Nürnberg, Prag, Wien, Magdeburg, ꝛc. in Menge verfertiget, und unter vielerley Formen zum Handel gebracht wird. Die

Sor-

Sorten dieſer Waare haben verſchiedene Benennungen. Man heißt Maccaroni a canna, die Stengelnudeln; Fidelini, die Fadennudeln; Vermicelli, die in Geſtalt kleiner Würmer; Tagliarini, platte Nudeln; a Lumaga, Schneckenförmige, u. ſ. w. Der größte Verbrauch iſt in Italien und Spanien.

Nuits, ſ. Burgunderwein.

Nürnberger Roth, heißt man eine rothe Farbenerde, die bey Petzenſtein zwiſchen Nürnberg und Bayreuth gegraben, und hernach in Backöfen gedörrt wird. Man führt ſolche bey ganzen Fudern nach Nürnberg, wo ſie alsdann weiter geht. Man handelt ſie Centnerweiſe, und ſie wird von Mahlern verbraucht. Die gute Sorte muß wohl trocken, dabey auch nicht ſteinicht ſeyn.

Nürnberger Spielwaaren, beſtehen aus unzähligen kleinen Artikeln, inſonderheit Holz- und Metallarbeiten, wovon die wenigſten in Nürnberg und dem Stadtgebiet gemacht, ſondern aus Bayern und Schwaben gezogen werden. Die Nürnberger ſind nur Verleger davon, und ſetzen ſie hernach weiter, vornehmlich in Italien, Spanien und Portugal, ganz Deutſchland, ꝛc. ab.

Nüſſe, Nuces, darunter verſtehet man bey uns vornehmlich allerhand Baumnüſſe, mit welchen allenthalben ein beträchtlicher Handel getrieben wird. Darunter ſind nun die Haſelnüſſe, von denen unter ihrem Titel das Nöthige zu erſehen, und die Wall- oder wälſchen Nüſſe, Nuces Juglandes, oder Nuces regiæ. Von dieſen letztern giebt es verſchiedene Sorten, als: die gemeinen, die doppelten, die hartſchäligen oder Steinnüſſe, die dünnſchäligen oder Grübelnüſſe, die Blutnüſſe, deren Kern inwendig röthlich iſt, und endlich die groſſen Pferdenüſſe, welche auch Schaaf- oder Polternüſſe genannt werden. Der Handel mit dieſen Nüſſen iſt durch ganz Deutſchland, beſonders um die Weihnachtszeit, gemein. Das meiſte hiervon liefert Oberdeutſchland, beſonders Mähren und Karten, wie auch in Nieder-Deutſchland das Braunſchweig-Lüneburgiſche; ferner im Norden, Schonen, Polen, und einige andere Länder. Aus Mähren geht eine große Menge Nüſſe in die preuſſiſchen und öſterreichiſchen Länder; aus der Wallachey nach Rußland, u. ſ. w. Auch Frankreich, Spanien und Italien ſchicken ganze Schiffsladungen zum Handel; inſonderheit Bourdeaux, Barzellona, Termini,

Cefalu, Acquicella, Caſtel d'Jaci, Catania und Terra nuova, verſenden von dieſem Artikel eine große Menge. Dieſe Früchte geben, ſo wie die Bäume ſelbſt, noch verſchiedene andere Waaren. Die Nüſſe werden, wenn ſie noch unzeitig ſind, und ehe die inwendige Schale hart geworden iſt, mit Zucker und Gewürzen eingemacht, und als Confekt genoſſen. Aus den Nüſſen wird auch da, wo ſie in Menge zu haben ſind, z. E. in Languedok, Anjou und dem Delphinate, ꝛc., ſehr viel und gutes Oehl gepreßt, das ſowohl in Speiſen, als auch von den Mahlern zum Anmachen der Farben häufig verbraucht wird. Unter den Oertern in Frankreich, welche viel davon auswärts abſetzen, ſind vorzüglich im Rufe: Saumur an der Loire, Chinon und Tours in Touraine, Chatelleraut, Saintes am Charentefluß, und einige andere. Das Nußöhl wird nach 100 Pf. gehandelt. Die Mahler ziehen dieſes Oehl allen übrigen Arten zu ihren Arbeiten vor, und verbrauchen viel davon. Auch in der Arzney findet es ſeine Anwendung. Das Holz vom Nußbaume, das bey jungen Stämmen weiß und weich, bey älteren und ausgewachſenen Bäumen aber hart, dunkelbraun oder ſchwärzlich, auch nicht ſelten maſerich iſt, wird, beſonders von ſolchen Stämmen, die in einem magern Erdreich erwachſen, zu Tiſchler- und Drechslerarbeiten unter allen europäiſchen Holzarten am ſtärkſten geſucht. Es läßt ſich leicht und gut poliren, daher es zu den feinſten und niedlichſten Fournirungen angewandt werden kann. Auſſerdem liefern die Wurzeln dieſer Bäume, welche an den Ufern der Bäche oder Teiche ſtehen, in ſo weit jene das Waſſer erreichen können, ſehr ſchöne leichte und biegſame Spazierſtöcke. Die Rinde, Blätter und Fruchtſchaalen geben eine beſtändige gelbbraune Farbe auf Garn, Wolle und Holz. Mit Nußbaumholze wird beſonders in Frankreich aus Bourdeaux und Grenoble, aus Preuſſen von Königsberg, und einigen andern Städten, ein anſehnlicher Handel getrieben. Es kömmt in Planken und Brettern, unter dem Namen des Franſchenholzes, häufig nach unſern deutſchen Seeſtädten, und wird da nach dem Fußmaaß gehandelt. Je reiner, dikker und breiter, und je ſchöner gezeichnet dieſes Holz iſt, je theurer wird es verkauft. Die dickſten Stücke werden von Tiſchlern, Wagenmachern und Büchſen-

ſchäftern geſucht. Die untern Stämme, die Auswüchſe und dickſten Wurzeln werden von Ebeniſten und Drechslern zu allerhand feinen Arbeiten gebraucht. Je bräuner und maſericher ſolche ſind, je höher ſchätzt man ſie. Die ſchönſten Sorten erhalten wir aus dem Delphinate. Auſſer den Wallnüſſen und Haſelnüſſen giebt es bekanntlich noch andere Arten Nüſſe, z. E. Stachel- oder Waſſernüſſe, wachſen bey uns häufig in Seen, Teichen und ſtillen Wäſſern. Man kocht ſie, und genießt ſie zur Speiſe. Erdnüſſe, wachſen unter der Erde, haben eine ſchwärzliche Rinde, und ein weiſſes Fleiſch. Sie werden ebenfalls gekocht, und verſpeiſet. Von den Zirbelnüſſen ſehe man unter dem Titel: Pinien. Im Handel mit Frankreich rechnet man beym Befrachten 24 Nußbaumbretter auf die Seetonne, oder 12 Wurzelſtubben, oder 20 Boiſſeaux Nüſſe.

Numma, oder Nunna, eine Art weiſſen ſineſiſchen Cattuns, welche von dreyerley Gattungen zum Handel gebracht wird. Sie halten durchgängig 24 Cobidos in die Länge, und werden in großer Menge nach Japan verführt.

Nummularia, ſ. Pfennigkraut.

Nuſsdorfer, ſ. Ungar. Wein.

Nux avellana, ſ. Haſelnuß.

Nux aquatica, ſ. Waſſernuß.

Nux cathartica, ſ. Wunderbaum.

Nux Cupreſſi, ſ. Cypreſſen.

Nux indica condita, ſ. Muskatnuß.

Nux Juglans, ſ. Nüſſe.

Nux Lampertiana, ſ. Haſelnuß.

Nux Metella, ſ. Stechapfel.

Nux Moſchata, ſ. Muskatnüſſe.

Nux Pinea, ſ. Pinien.

Nux Pontica, ſ. Welſchenüſſe.

Nux regia, ſ. Nüſſe.

Nux Veſicaria, ſ. Pimpernüſſe.

Nux vomica, ſ. Krähenaugen.

Nymphæa, ſ. Seeblumen.

Nyon, eine gute Art Burgunders, die über Autun und Chalons ausgeführt wird. Sie iſt in Stückfäſſern von zweyhundert und vierzig Pinten.

O.

Oberländiſche Kattune, heißt man zu Hamburg die ſächſiſchen und dergleichen Kattune, die roh hieher gebracht, hernach gebleicht, zugerichtet, und auf verſchiedene Art gedruckt werden.

Oberländiſcher Flachs, ſ. Flachs.

Oblaten, werden bekanntlich aller Orten aus Mehl

und Waſſer ganz dünne in großen Blättern, durch Hülfe eiſerner Formen gebacken, und beſonders von Confektbäckern, die Mackronen und dergleichen Confekt darauf zu backen, angewandt. Eine feinere Art hiervon, die mit Eyern, Zucker, Zimmet und dergleichen Gewürzen angemacht, und hernach braun gebacken iſt, wird hier und dort ſtark als Confekt beym Wein- und Kaffeetiſch verbraucht. Endlich diejenigen Oblaten, welche zum Siegeln der Briefe dienen ſollen, werden entweder weiß gelaſſen, oder verſchiedentlich gefärbt, hernach mit gewiſſen Eiſen rund geſchnitten, und Hundertweiſe in kleinen Schachteln, oder auch nach dem Gewichte, verhandelt. Nürnberg, Leipzig und Frankfurt liefern davon die Menge zum Handel.

Obſt, hierunter verſtehet man beſonders allerhand friſches Obſt, dergleichen Birnen, Aepfel, Pflaumen, Kirſchen, Aprikoſen, Pfirſichen, Nüſſe, Beeren, ꝛc., ſind. Der Obſthandel befindet ſich zwar größtentheils in den Händen der Landleute, Gärtner und Hökker, doch treiben denſelben auch hier und dort die Kaufleute im Großen, und nach auswärts. Unter den verſchiedenen Ländern und Oertern, die in dieſem Fache berühmt ſind, verdienen bemerkt zu werden: Ungarn, welches fruchtbare Land eine große Menge des vortrefflichſten Obſtes in die öſterreichiſchen Provinzen, nach Polen, Schleſien, ꝛc. ausführt, und zwar vorzüglich Aepfel, Birnen, Pflaumen, Aprikoſen und Weintrauben; Wien verbraucht hiervon viele hundert Schiffsladungen. Eine Menge ungariſcher Pflaumen wird auf Art der franzöſiſchen Brunellen getrocknet und zugerichtet, und kömmt hernach unter dem letztern Namen zur Handlung. Ein anſehnlicher Theil der ungariſchen Früchte wird auch getrocknet oder gedörrt, in Zucker oder Honig eingelegt, und ſo verführt. Die ungariſchen Obſtſorten und getrockneten Früchte gehen meiſtentheils über Trieſt und Fiume ins Ausland. Mähren liefert eine erſtaunliche Menge gedörrter Birnen und Aepfel, ſogenannter Speckbirnen, gegoſſener und gebackener Pflaumen und Kirſchen, ꝛc. in die öſterreichiſchen und böhmiſchen Provinzen, nach Schleſien, u. ſ. w. Niederöſterreich ſchickt inſonderheit viel getrocknete Zwetſchen zum Handel, und in Oberöſterreich bereitet man aus Birnen und Aepfeln viele tauſend Eymer Moſt, Brant-

wein und Eſſig. In Steyermark, Kärnten und Krain wird ſehr viel Obſt, vornehmlich Zwetſchen, Kirſchen, Vogelbeeren, Schwarzbeeren, ꝛc. gezeugt, und daraus in auſſerordentlicher Menge Brantwein gebrannt. Franken, beſonders die Gegend um Kitzingen am Main, liefert viele getrocknete Zwetſchen oder Pflaumen nach Holland, und treibt hiermit einen guten Handel. Tirol gewinnt viel und vortrefliches Obſt, und ſchickt davon faſt in alle Gegenden von Europa. Hierunter ſind vorzüglich Granatäpfel, Quitten, Borsdorfer- Rosmarin- und Sternäpfel, Maſchanzger, Bergamotten, Azzerellen, u. d. berühmt. Zu Botzen, Trient, Roveredo, Bogliacco, Gorgnano ꝛc. wird hiermit ein ungemein wichtiger Verkehr in die Fremde getrieben, vorzüglich in alle Gegenden von Deutſchland und Norden. Unter den Gegenden in Tirol, welche den größten Ueberfluß an vortreflichem Obſte haben, ſind beſonders die ſüdlichen, das Trientiniſche, Brixenſche und Etſchthal im Rufe. Böhmen liefert Obſt von verſchiedenen Arten in die angrenzenden Länder, inſonderheit nach Schleſien, Sachſen, ja ſogar bis nach Hamburg. Die Schweiz ſchickt beſonders getrocknetes Obſt, als Pflaumen, Kirſchen und Birnen, zum Handel. In Frankreich zeichnen ſich durch ihren Obſthandel aus: Havre de Grace, welche Stadt jährlich viele Schiffsladungen an Aepfeln und Birnen nach Paris, Orleans, Holland, England, Rußland, den Häven an der Oſtſee, u. ſ. w. verſchickt. Rouen iſt durch die vortreflichen Renetten im Rufe, die von hieraus in alle Gegenden des Königreichs und der Fremde ausgeführt werden. Orleans hat ſeine Rambouräpfel, die weit und breit geſucht ſind. Metz in Lothringen liefert in Menge die herrlichen Mirabellen, welche theils friſch, theils eingemacht viele Liebhaber finden. Aire, Graſſe, Brignoles, und mehrere Oerter in Provence, geben eine auſſerordentliche Menge des ſchönſten und beſten Obſtes, das zum Theil friſch, zum Theil in Zucker, Syrup oder Brantwein eingemacht, verſchickt wird. Saintes am Charentefluß führt ganze Schiffsladungen Aepfel nach Bourdeaux, Rochelle und weiter aus. Carentan in Cotentin treibt einen wichtigen Handel mit friſchen und getrockneten Früchten und Obſtcider. Limagne mit treflichen Reinette- und Calvilleäpfeln. Chinon in Touraine liefert die bekannten

ſaint

ſaint Julien - und ſaint Catherinepflaumen, eine Gattung dieſer Früchte, welche ſich durch ihre Größe und den vortreflichen Geſchmack vor allen andern empfiehlt. Der Abſatz dieſes Artikels erſtrekt ſich in alle Gegenden von Europa, ja ſogar in die Levante und bis nach Indien. Auch, iſt durch ſeine Bon chrétien-Birnen weit und breit im Rufe. Chinon gleichfalls durch die herrlichen Birnen, inſonderheit durch die Rouſſelet- und ſogenannten Meſſire - Jean - Birnen. Von beyden wird eine große Menge nach Paris, Lyon, Orleans, Bourdeaux, und in verſchiedene Gegenden der Fremde, verſchickt. Auch führt der vorgenannte Ort ſehr viel gebackene Kirſchen und ſogenannte Damaſcener Pflaumen aus. Bourdeaux liefert zum Handel die ſogenannten Prunes royales, eine ganz vortrefliche Art ſolcher Früchte, die noch einmal ſo hoch als Catherinepflaumen gehalten werden.

In Italien ſind beſonders Genua, Nizza, Livorno, Neapel, Meſſina, San Remo, Mentone und Trieſt durch ihren großen Obſt- und Fruchthandel berühmt. Goro und Terra ſchicken ſehr viele Aepfel nach dem Oeſterreichiſchen, Littorale und anderwärts hin. Genua und das ganze Revier liefern eine erſtaunliche Menge theils friſchen, theils getrockneten und eingemachten Obſtes, die in allen Gegenden von Italien, Deutſchland, Norden, u. ſ. w. Abgang findet. So ſind auch verſchiedene Gegenden in Toskana, in Kalabrien, um den Gardſee, ꝛc. durch ihre vorzüglich ſchönen Obſtarten allgemein im Rufe. Wir erhalten von daher die herrlichſten Zitronenäpfel, Liebesäpfel, Pomi d'oro, Monatelli, Goldrenetten, Aprikoſen, Popponi, und andere ſchöne Früchte mehr.

Obſtmoſt, Obſtwein, ſ. Cider.

Ocher, Ocker, lat. Ochra, eine gelbe, oder röthliche Bergerde, welche hier und dort in den Bley- und Kupfergruben gegraben wird. Die erſtere nur iſt eigentlich natürlich, die andere Farbe aber, nämlich die rothe, wird durch das Feuer hervorgebracht. Die eine und die andere liefern uns England, Frankreich, das ſächſiſche Erzgebirge, Böhmen, und einige andere Gegenden, zum Handel. Eine der vorzüglichſten Arten iſt die, welche in Berry gewonnen, und häufig über Bourdeaux und Nantes ausgeführt wird. Man hat davon gelbe und auch rothe. Die Waare wird nach Oxhöft gehandelt. Je trockener, zarter

und höher in der Farbe dieſer Artikel ausfällt, je beſſer iſt er. Auch England liefert uns dieſe Waare. Sie wird meiſtens von Mahlern zum Anſtreichen, und von Beutlern und Handſchuhmachern zum Färben des Leders verbraucht. Etwas weniges davon kömmt auch in die Apotheken, wo man den Ocher, ſeiner zuſammenziehenden Kraft wegen, zu Pflaſtern nimmt. Auſſerdem wird er noch zum Putzen und Abreiben der Spiegel, des Stahls, Meſſings, ꝛc. gebraucht. In Polen heißt man: Danziger Ocker, eine gelbe Bergerde, die zwar von Danzig geholt wird, die man aber aus Preuſſen und Frankreich zuführt. Bey Goslar wird Ocker gewonnen, von dem viel in die preuſſiſchen Länder geht. Toskana, inſonderheit die Gegend um Siena, liefert ein paar gute Sorten Ocker, und zwar in Menge, zur Handlung. Eine hiervon iſt dunkelgelb, eigentlich eine Boluserde, der ſich nicht allein die Mahler zur Farbe, ſondern auch die Aerzte bey Bauchflüſſen u. d. bedienen. Dieſe wird durch das Calciniren roth. Eine andere, die hellgelber ausfällt, aber doch auch beym Calciniren ihre Farbe in Roth verändert, wird gleichfalls von Mahlern zu ihren Arbeiten angewandt. Dieſe beyden Arten, wenn man ſolche mit einer blauen Erde vermiſcht, die in der nämlichen Gegend gegraben wird, geben eine ſchöne grüne Farbe, die die Mahler gut brauchen können.

Ocimum medium, ſ. Baſilien.

Ochſen, ſind bekannte Thiere, die in wilde und zahme unterſchieden werden. Jener giebt es wieder zweyerley Gattungen, nämlich Auerochſen und Büffelochſen; ihre Häute werden in der Handlung ſtark geführt. Man ſehe dieſerwegen unter gehörigen Titeln das Mehrere. Die Zugochſen, welche von den Landleuten zur Feldarbeit gebraucht werden ſollen, ſind verſchnitten, weil ſie ſich ſonſt nicht leicht zahm machen laſſen. Die Ochſen erreichen ein Alter von 14 bis 15 Jahren. Mit 3 Jahren kann man ſie anſpannen, und wenn ſie 10 Jahre alt ſind, dann müſſen ſie vom Pfluge weggenommen, und auf die Maſt gegeben werden. Das Alter dieſer Thiere erkennet man an den Zähnen. Mit 10 Monaten verlieren ſie ihre erſten Vorderzähne, und bekommen an deren Statt breitere und weiſſere. Mit 18 Monaten fällt ihnen wieder ein Theil der Milchzähne, und der Reſt abermals 18 Monate ſpäter aus, ſo

daß ſie nach 3 Jahren lauter gleiche Zähne haben, und keine mehr wechſeln. Einige Leute glauben, daß man das Alter dieſer Thiere an den Ringen, welche ſich um die Spitzen ihrer Hörner anſetzen, und wo die Zahl der Ringe die Anzahl der Jahre bedeuten ſoll, erkennen könne. Aber dieß Kennzeichen iſt nicht ganz ſicher.

Die Ochſen, welche zum Pfluge beſtimmt werden, müſſen vom Mittelſchlage, und leicht zu regieren ſeyn. Ob es gleich gute und ſchlechte Ochſen von allerley Farbe und Ausſehen giebt, ſo ſiehet man doch beym Einkauf auch vorzüglich auf das Haar dieſer Thiere. Weiches, glänzendes und dichtes Haar iſt ein gutes Zeichen. Hingegen kurzes, ungleiches und ſträubiges, ein ſchlechtes. Ochſen mit ganz ſchwarzen Haaren ſind faul zur Arbeit, und ungeſchickt: aber wenn ſie einen weiſſen Fleck am Kopfe oder an den Füßen haben, ſo zeigt dieß Kraft und Stärke an. Röthlich Haar iſt das vorzüglichſte: denn es zeigt Feuer und Dauerhaftigkeit an. Die braunen Farben mit ihren Schattirungen kommen jener gleich. Graues Haar zeigt an, daß das Thier zur Maſtung nicht viel tauge.

Der eigentliche Handel wird beſonders mit Maſtochſen getrieben. Von dieſen werden zahlreiche Heerden nach Breslau, und andern ſchleſiſchen Städten, nach Teſchen, Ollmütz, Brünn, Frankfurt, Leipzig, Danzig, Königsberg, Elbing, Lübeck, Hamburg, Bremen, und ſogar nach Holland, Frankreich, ꝛc. getrieben, und allda verhandelt. Die meiſten liefern Polen und Littauen, inſonderheit Podolien und die Ukraine, Ungarn, Steyermark, und noch einige andere Länder. Sie ſind aber nicht alle fett und gemäſtet, ſondern ein großer Theil kömmt mager zu Markte, und wird erſt auf unſern Waiden feiſt gemacht. So liefern auch die verſchiedenen Gegenden in Schonen, Jütland, ꝛc. eine Menge Ochſen in das Hollſteiniſche, Mecklenburgiſche, und nach Holland, Frießland, u. ſ. w., die auf den daſigen Waiden fett gemacht, und nachher mit gutem Nutzen wieder verhandelt werden. Jütland allein ſoll alle Jahre gegen 80000 Stück austreiben laſſen. Die ſchönſten und ſchwerſten Ochſen erhält man vorzüglich aus Steyermark und Kärnten; man zieht ſolche beſonders um Graz, im Mürzthale, im Enns- und Paltenthale, um Judenburg, Mariahof, und Neumarkt. Es giebt hier Maſtochſen,

ochſen, die 20 Centner, auch wohl noch darüber, im Gewicht halten; die von 10 Centnern ſind gemein. Eine große Menge hiervon wird nach Tirol, Oeſterreich und Italien ausgetrieben. Die ſteyerſchen und kärntniſchen Ochſen ſind groß und ſtark, von Farbe größtentheils braun oder roth, oder weiß und roth gefleckt. In Steyermark gilt nicht ſelten das Paar Ochſen 3 bis 400 Gulden.

Ungarn ſchickt dieſen Artikel in auſſerordentlicher Menge in alle Provinzen der öſterreichiſchen Monarchie. Man rechnet, daß jährlich über 150,000 Stück aus dieſem Lande herausgehen. Die ungariſchen Ochſen ſind größtentheils weiß oder grau von Haaren, dabey groß und ſtarkbeinicht, und ihr Fleiſch iſt ſchmackhaft. Ihre Farbe ſoll vorzüglich daher rühren, daß man ſie im Winter wie im Sommer auf dem freyen Felde läßt. Der beſte Schlag fällt im nördlichen Theil von Ungarn; hier ſind allenthalben die vortreflichſten Waiden, wo das Gras oft Mannshoch wächſt, folglich das Vieh ſehr gedeihen muß. Die ſtärkſten Ochſenmärkte ſind zu Raab, Peſt, Odenburg und Debreczyn.

Gallizien und Lodomerien liefern ebenfalls eine ungeheure Menge Ochſen, beſonders nach Schleſien, Sachſen und dem Brandenburgiſchen. Die ſtärkſten Märkte für jene beyden Länder ſind zu Brody, Lemberg, Jaroslaw nnd Samosc, vorzüglich in der erſtern Stadt, wo ſeit langer Zeit einer der größten Viehmärkte gehalten wird, die in Europa Statt finden. Die Moldau und Wallachey ſchicken viele tauſend Stück Ochſen nach Schleſien, Sachſen, u. ſ. w. Man ſchätzt, daß alle Jahre im Durchſchnitt gegen 40000 Stück allein aus der Wallachey ausgetrieben werden. Die moldauiſchen Ochſen, die in den ebenen Gegenden dieſes Landes gezogen werden, ſind von ſchönem groſſen Schlage, und werden geſchätzt.

Im Norden von Europa liefern Schonen, Bornholm und Jütland viele fette Ochſen.

In Italien treibt das Piemonteſiſche jährlich 70 bis 80000 Stück Ochſen in die angrenzenden Länder.

Viele Theile von dieſen Thieren werden noch verſchiedentlich bey der Handlung genutzt. Das geſalzene Rindfleiſch kömmt in großer Menge aus Ißland, Irland, Penſilvanien, Neuyork, u. ſ. w. Irland allein führt jährlich über 200,000 Tonnen, größtentheils

theils nach Amerika, aus. Die Häute bringt man bey vielen Tauſenden, ſowohl zubereitet als noch roh, zu Markte. Königsberg in Preuſſen und Danzig liefern eine Menge getrockneter Ochſenhäute von 20 bis 32 Pfund im Gewicht. Podolien ſchickt viele rohe Häute nach Breslau, Leipzig, ꝛc. Böhmen führt zugerichtete Ochſenhäute in großen Parteyen nach Leipzig und in andere Gegenden aus.

Der Talch wird aus Polen, Rußland, Ungarn, Irland, ꝛc. häufig nach Danzig, Königsberg, Elbing, Riga, Stettin, Hamburg, Breslau, Frankfurt, Fiume, u. ſ. w. gebracht. Der polniſche iſt in großen langen Fäſſern von 100 bis 150 Stein im Gewicht; der ruſſiſche hingegen in kleinern Tonnen, die oben ſchmäler zugehn, als unten. Man unterſcheidet die Waare in friſchen und alten Lichttalch, und friſchen oder alten Seifentalch. Die Sorte zu Lichtern iſt etwas theurer als die zur Seife, ſo wie auch der friſche und weiſſe Talch mehr geſchätzt wird, als der ältere und gelbe. In England wird von Corck und Dublin ein wichtiger Handel mit Rindstalch nach ganz Europa und weiter getrieben. Mit geräucherten und geſalzenen Ochſenzungen wird von Archangel und Petersburg nach Holland, Hamburg, London, Leith, Hull, Dännemark und Italien viel verkehrt; nicht weniger aus Penſilvanien, Neuyork und einigen andern Gegenden. Hamburg verſchickt von ſeinem gepökelten und geräucherten Rindfleiſche weit und breit. Es wird meiſtens von jütländiſchen Ochſen zubereitet.

Mit Ochſenknochen fällt gleichfalls hier und dort ein Handel vor, der nichts weniger als unbedeutend iſt. St. Petersburg verſchifft von dieſem Artikel viel durch den Sund, und nach Amſterdam. Er wird von Drechslern, Meſſerſchmieden, Gürtlern und Paternoſtermachern zu vielerley Arbeiten angewandt. Man brennet dieſe Knochen auch, und verfertiget das Beinſchwarz hieraus, welches zur Mahlerey dient.

Von den Abſchnittlingen der Häute, dem knorpelichten Theil der Füße und Nerven, die wohl zerkocht und im Waſſer aufgelößt worden ſind, wird Leim gemacht.

Die langen Haare aus den Schwänzen werden cordirt, und hernach gekocht, damit ſie ſich kräuſeln, und werden alsdann von Tapetenwebern und andern Arbeitern gebraucht.

Die Hörner vom Kopfe,

und auch die Hufe, werden am Feuer erweicht, und zu Kämmen, Doſen, Schreibzeugen, Pulverhörnern, Etuis und hundert andern Sachen verarbeitet.

Das Blut von dieſen Thieren wird zum Berlinerblaumachen, wie auch in den Zuckerſiedereyen zum Läutern angewandt. Die Galle findet in der Medizin Gebrauch; auch die Hutmacher bedienen ſich derſelben zum Leimen der Hüte. Die Haare vermiſcht man mit Küh- und Kälberhaaren, und ſtopft damit allerhand Polſter aus.

Ochſenauge, Rindsauge, Buphtalmus, ein Kraut, das von der größern Art Bellis oder Zeitloſen faſt gar nicht zu unterſcheiden iſt. Es wächſt wild, hat zuſammengeſetzte Blumen, die regulair rund ſind, und einen geſternten Teller haben. Es wird in der Medizin als ein Leber- Milz- Bruſt- und Wundkraut angewandt.

Ochſenbrech, Hauhechel, Ononis, Reſta bovis, auch Pflugſtürz oder Weiberkrieg, ein Kraut, das an den Wegen, in Dornhecken und auf den Aeckern wild wächſt. Die Wurzel wird in der Medizin, ihrer zertheilenden und diuretiſchen Kräfte wegen, gebraucht.

Ochſenzunge, Buglosſum, eine Pflanze, von der verſchiedene Arten vorkommen. Sie werden in wilde und zahme unterſchieden. Von der letztern verdienen vorzüglich Erwähnung: die ſogenannte cretiſche Ochſenzunge mit laſurblauen Blumen und warzichten Blättern; die mit rothen weiß geſtreiften Blumen; mit gelben Blumen, und endlich die große Ochſenzunge mit purpurfarbenen oder weiſſen Blumen. Dieſe hier iſt die bekannteſte unter allen verſchiedenen Arten der Gartenochſenzunge. Sie hat eine weiſſe, lange, dicke, ſüße und klebrichte Wurzel, treibt lange und rauhe Blätter, welche in Anſehung ihrer Geſtalt und Rauhigkeit einer Ochſenzunge ziemlich gleichen. Sie treibt auch hohe und rauhe Stengel, welche mit vielen geraden Zweigen beſetzt ſind, an denen blaue in Purpur gemiſchte, oder weiſſe Blumen wachſen, die in Arzney häufig gebraucht werden. Auch von der wilden Art giebt es unterſchiedliche Sorten. Eine davon, Buglosſum fruticoſum, mit Rosmarinblatte, hat Herr v. Linnee unter Lithoſpermum gezogen. Die Franzoſen nennen die Pflanze: herbe aux perles. Sie kömmt beſonders an unfruchtbaren Stellen hervor. In Provence und Languedok findet man hiervon verſchiedene Arten, worunter die Orca-

Orcanette, welche in der Botanik Anchuſa, foliis imbricatis lanceolatis heißt, die vorzüglichſte iſt. Die Wurzel von dieſer Pflanze wird mehr zum Färben, als zur Arzney, gebraucht. Sie iſt lang, dünne und braunroth oder röthlich von Farbe, und führt in der friſchen Rinde einen blutrothen Saft, der Kern aber iſt weiß, holzig und unkräftig, ſo daß nur die davon abgezogene färbende Rinde genutzt werden kann. Die an der Sonne getrocknete Wurzel, wie ſolche in die Apotheken geliefert wird, iſt ohne Geruch, hat aber einen erdhaften und anziehenden Geſchmack. Sie färbet Oehl und Weingeiſt, und wird unter Tränken, Salben, u. d. gebraucht. Der ſtärkſte Handel mit dieſem Artikel wird hier und dort in Languedok, beſonders zu Montpellier, getrieben. Die Blumen von allen Arten der Ochſenzunge werden unter die ſogenannten 4 herzſtärkenden Blumen, flores cordiales, officinarum, gezählt. Man ziehet auch ein Schmink- oder Schönheitswaſſer davon ab, das Flekken und Unvollkommenheiten der Haut benimmt, und an deren Statt Reize und Schönheit hervorbringt. Die Wurzeln von der Orcanette oder Anchuſa werden heut zutage in den Materialläden und Apotheken ſtatt der Alcanna gebraucht, weil dieſe nur höchſt ſelten oder gar nicht mehr aus der Levante herauskömmt.

Ocularia, ſ. Bruchkraut, auch Augentroſt.

Oculi cancri, oder cancrorum, ſ. Krebsaugen.

Oculus beli, ſ. Onyx, oder Katzenauge.

Oculus cati, ſ. Katzenauge.

Oculus Chriſti, ſ. Habichtskraut.

Ocymum, ſ. Baſilien.

Ocymum aquaticum, ſ. Waſſerbaſilien.

Oczkowata, ſ. Salz.

Odebeſter, ein weiſſer, wie auch rother moldauiſcher Wein, der in- und auſſerhalb dieſem Lande, als ein guter Tiſchwein, häufigen Abgang findet. Man handelt ihn nach Oka, und er wird vornehmlich nach Rußland verfahren.

Odermennig, Odermennige, Bruchwurz, Leberkletten, Agrimonia, Agrimonia Eupatoria L., eine beſtändige Pflanze, die ſich an den Hügeln, Hecken und Wieſen, auch an den Waldränden und um die Triften, in etwas gutem und feſten Grunde wohl vermehrt, und den ganzen Sommer und Herbſt hindurch blühet. Man bedienet ſich zum Arzneygebrauch nur der Wurzelblätter, oder der jungen

gen Pflanzen, ehe ſie in die Stengel ſchieſſen, und zwar ſolcher, die nicht eben im Schatten oder im naſſen Grunde hervorgekommen ſind, weil ſie alsdenn keinen ſo angenehmen balſamiſchen und oft gar keinen Geruch haben, daß man ſie nicht als die rechte Odermennige gebrauchen kann. Man erziehet eine große Abänderung des Odermenniges in Gärten, welche, ſo wie ihre Wurzel vor dem Auskeimen, alſo auch das Kraut, einen weit ſtärkern und beſtändigern Geruch hat, auch zuweilen mit Weine übergezogen wird. Der äuſſerliche Gebrauch dieſes Krautes iſt heutzutage ſtärker, als der innerliche, auch kommt es unter viele zuſammengeſetzte Arzneyen.

Odiazovaia, ein baumwollener Zeug, die feinſte Gattung der ſogenannten Kitayken, die man aus China nach Rußland bringt, und da zur Kleidung verbraucht. Die Stücke halten 20 leipziger Ellen in die Länge, und vierthalb Viertel in die Breite. Der Zeug iſt in Rollen zuſammengelegt.

Oedenburger, ſ. Ungar. Wein.

Oeil de perdrix, ſ. Champagner- und Tiſchzeuge.

Oel, Oleum, nennt man gewiſſe fette und brennbare Säfte, die aus Pflanzen, Blumen, Saamen, Mineralien, ꝛc. durch verſchiedene Handgriffe gezogen worden. Die Zubereitung geſchiehet entweder durch das Preſſen, Kochen oder Deſtilliren, oder blos durch Aufgieſſen. Die erſtere Art iſt die gewöhnlichſte. Man gebraucht ſolche, um aus Oliven, Hanf- Lein- und Rübſaamen, Mohn, Mandeln, Nüſſen, Nägelein, Muskatblüte, u. d. das Oel zu gewinnen. Die andern Arten ſind nur bey Apothekern, Materialiſten und Scheidekünſtlern im Gebrauch. Bey dieſen führen die Oele das nebenſtehende Zeichen o°o. Unter den deſtillirten Oelen, womit die Materialhändler und Apotheker handeln, ſind die gewöhnlichſten: Angelik- Anies- Buchsbaum- Camillen- Cardamom- Zitron- Coriander- Cubeben- Dill- Feldkümmel- Fenchel- Franzoſenholz- Hirſchhorn- Haſelnußholz- Iſop- Kerbel- Kümmel- Lavendel- Majoran- Meliſſen- Muskatblumen- Muskatnuß- Nägelein- Peterſilien- Pfeffer- Poley- Pommeranzen- Rainfaren- Rauten- Rhodiſerholz- Roſen- Rosmarin- Sadebaum- Salbey- Saſſafraß- Saturey- Schwarzkümmel- Spikanard- Thymian- Wachholder- und Ziegelſteinöl. Unter den ausgepreßten und auf-

aufgegoſſenen oder infundirten ſind das Cedern- oder Cade-Been- Schasmin- Pommeranzenblüt- Zitronenblüt- ſüße Mandel- Lor- Palmöl, und viele andere, im Gebrauch. Verſchiedene Oerter in Frankreich und Italien treiben mit ſolchen Oelen einen einträglichen Handel in- und auswärts. Darunter ſind vorzüglich im Rufe: Aix, Graſſe und Montpellier in Provence und Languedok; Neapel, Genua, Venedig, Livorno und Raguſa, ꝛc. Aix und Graſſe liefern inſonderheit eine Menge Oele aus allerhand Schaalenfrüchten und Sämereyen, als Zitron- Orangen- Bergamott- Rosmarin- Spick- Schasmin- und dergleichen Eſſenzen und Oele; ein gleiches geſchieht zu Montpellier, welcher letztere Ort dieſe Artikel in der ganzen Welt abſetzt. Ein großer Theil von den in Frankreich verfertigten Oelen und Olitäten geht auch über Bourdeaux ins Ausland. Hierunter zählen wir vornehmlich Zitronen- und Bergamottöl, hier zu Lande Quinteſſence de citron, Quinteſſence de bergamotte, wie auch Cedro- Lavendelblüt- Schasmin- und Orangenblütöl. Sie werden Pfundweiſe gehandelt. Cedroöl iſt unter allen am theuerſten, und gilt gewöhnlich 38 bis 45 Livres. Schasmin- Orangenöl, und die Quinteſſenz von Zitronen und Bergamotten, ſind ſchon viel wohlfeiler im Preis, und gelten 18 bis 24 Liv. Lavendelblüt- und Rosmarinöl ſind noch niedriger im Werth; die feinſte Sorte gilt nicht über 6 bis 7 Liv. Der Verbrauch von allen dieſen Sorten Oelen, beſonders in Frankreich, Deutſchland, Norden und den Morgenländern, iſt ſehr anſehnlich. Paris allein läßt für große Summen jährlich kommen, indem es bekanntlich viel von ſolchen Dingen zu Parfumirungen gebraucht. Bey uns in Deutſchland ſind Krummhübel im ſchleſiſchen Gebirge, und einige Oerter in Tirol, durch die Olitäten, die ſie zum Handel ſchicken, berühmt. Mit Hanf- und Leinöle treibt Rußland, inſonderheit Archangel, Petersburg und Riga, einen wichtigen Handel, und zwar vorzüglich nach Dännemark, Stettin, Roſtock, Lübeck, Schweden und Hamburg. Mit Lein- und Rapöle verkehren hauptſächlich Holland, die öſterreichiſchen Niederlande, einige Gegenden in Frankreich, u. ſ. w. Rap- oder Kohlſaat iſt einer von den ergiebigſten Zweigen des öſterreichflandriſchen

driſchen Gewerbes; in dieſem Lande ſind viele hundert Oelmühlen, wo eine erſtaunliche Menge Oels geſchlagen, und in alle Gegenden von Europa ausgeführt wird. Dieß Oel wird nicht nur zum Brennen häufig, ſondern auch in den Seifenſiedereyen, Wachstuchfabriken und andern Manufakturen ſtark verbraucht. Der Bodenſatz, oder das Unreine, dient zu Wagenſchmier. In Holland wird das Lein- Hanf- und Rüböl nach Ahm von 120 Mingeelen gehandelt. In Frankreich treiben beſonders Flandern, Artois, Lothringen, und noch einige andere Provinzen, einen wichtigen Handel mit dieſen Oelſorten. Lothringen führt hiervon ſehr viel aus, inſonderheit ins Elſaß und in die Schweiz. Ryſſel und die umliegende Gegend liefern dieſe Waare ſehr häufig in die holländiſchen und franzöſiſchen Provinzen. Das Hanf- Lein- und Camomillenöl wird auf dieſem Platze nach Tonnen von 120 Pfund verkauft. Das Ryßler Gewicht iſt 14 Procent leichter, als Marcgewicht. Fecamp und einige andere Oerter in Normandie liefern auſſerordentlich viel Lein- und Rapöl nach Großbritannien. Hier handelt man den Artikel nach Barils von 64 Pots. Zu St. Omer nach Barils von 50 Pots. Unter Deutſchlands Seeſtädten handeln viel mit ſolchen Oelen: Königsberg in Preuſſen, das eine Menge Hanf- und Leinöl nach verſchiedenen Gegenden von Europa verſchifft. Das königsberger Leinöl wird dem holländiſchen in der Güte gleichgeſchätzt; man handelt die Waare nach Ohm. Stettin führt inſonderheit viel Hanföl seewärts ein, und ſetzt dieſes hier und dort in den preuſſiſchen an der Oder gelegenen Provinzen ab. Der Artikel wird da nach Centnern gehandelt. Ferner ſind bey uns Nordhauſen und das Oſtfrießländiſche durch dieſen Zweig im Rufe. Hamburg läßt eine auſſerordentliche Menge Lein- und Hanföl aus Rußland über Lübeck, und Rapöl aus Holland kommen. Es ſchickt dieſe Waare wieder in verſchiedene Gegenden an der Elbe u. ſ. w. hin. Man handelt hier dieſen Artikel nach Centnern von 112 Pf. Mit wohlriechenden und allerhand Arzneyölen treiben die Handelsſtädte in Perſien einen großen Verkehr nach Oſtindien, den türkiſchen Ländern, u. ſ. w. In Oſtindien wird aus den Coccosnüſſen häufig Oel gepreßt, und hiermit ein anſehnlicher Handel getrieben; ſo auch aus Katjang

jang und andern Dingen.

Oeldrüſen, ſind die dikkern und gröbern Theile, die ſich beym Baumöle unten auf den Boden ſetzen, wenn ſolches eine geraume Zeit geſtanden hat. Der Artikel wird in Seifenſiedereyen und Gerbereyen, zu Verfertigung der Pechfakkeln, ꝛc. angewandt. Auch in Apotheken macht man von den Oeldrüſen, zum Erweichen, Lindern und Zertheilen, Gebrauch.

Oelfarben, heißt man vielerley mineraliſche und chymiſche Farben, die ſich nur mit Oele gebrauchen laſſen. Die vornehmſten und gewöhnlichſten, mit denen die Materialiſten Handel treiben, ſind in Weiß: Bleyweiß, Kremſerweiß, Schieferweiß, u. d. In Schwarz: Beinſchwarz, Elfenbeinſchwarz und Kiehnruß. In Braun: Braunroth, cypriſche Erde, cöllniſche Erde, engliſche Erde, Umbra, dunkeler Ocher, ꝛc. In Roth: Karmin, Zinnober, Berlinerroth, Wienerlack, Mennige, Florentinerlack, Kolumbinlack, Rothſtein, rother Bolus, Kugellack, und geſchlagen Kupfer. In Blau: Ultramarin, Berlinerblau, Bergblau, Indigo, Smalte, Weid, u. ſ. w. In Gelb: Rauſchgelb, Schüttgelb, Bleygelb, Auripigment, gelber Ocher, Neapliſch Gelb, geſchlagen Gold, Meſſing, Gummigutt, ꝛc. In Grün: Terra verde, grüne Erde, Berggrün, gemeiner und kriſtalliſirter Grünſpan, u. ſ. w. Von allen dieſen Artikeln ſehe man das Ausführlichere unter ihren eigenen Titeln.

Oelnich, Oelsnitz, ſ. Alsnak.

Oelshaut, heißt man eine Gattung Pergaments, die aus allerhand Häuten mit Oel zubereitet wird. Sie ſieht recht wachsgelb von Farbe aus, und wird ſo zugerichtet, damit man das darauf Geſchriebene leicht wieder auslöſchen und davon abbringen kann. Aus dieſer Urſache wird dieſe Art Pergament beſonders zu Schreibetafeln angewandt.

Oeſterreicher Wein, Oeſterreichiſche Weine, eine Mittelgattung deutſcher Weine, die beſonders in Niederöſterreich in erſtaunlicher Menge gewonnen wird. Man ſchätzt die jährliche Sammlung auf beynahe 2 Millionen Eymer. Es giebt weiſſe und auch rothe Sorten, doch von den erſtern häufiger. Die vorzüglichſten Weinberge ſind um Grinzing, Brun, Mauerbach, Medling, ꝛc. Man heißt dieſe hier: Gebirgsweine, zum Unterſchied der andern, welche jenſeits der

Donau wachſen, und deswegen: Donau- oder Landweine, genannt werden. Dieſe hier ſind aber viel geringer, als jene. Ueberhaupt kommen wohl alle öſterreichiſchen Weine weder den Rhein- Moſeler- und Neckarweinen, noch weniger den ungariſchen in Stärke und Geſchmack gleich. Aber dauerhaft ſind ſie, und auch geſund. Manche haben einen ſäuerlichen Geſchmack, allein dieſe zählt man unter die ſchlechten Sorten. Das meiſte von dieſen Weinen wird im Lande ſelbſt, und zwar vornehmlich in Wien, verbraucht. Etwas geht nach Schleſien, Bayern, Paſſau, ꝛc. Ein Theil wird auch nach Ungarn ausgeführt, wo man hiermit die zu zähen ungariſchen Sorten zu verbeſſern pflegt. Auſſer der Stadt Wien ſind Röz, eine Stadt im Viertel unterm Maunhartsberg, und Langenwis, wegen ihres ſtarken Handels mit öſterreichiſchen Weinen, im Rufe. Ein Fuder Wein hält hier 32 Eymer; ein Dreyling aber 30 Eymer, und 1 Eymer 40 Maaß. 100 wiener Maaß — 128 3/4 berliner Quart. Das öſterreichiſche Faß hält 10 Eymer.

Oeſypus, fr. Oeſype oder Suinte, iſt die Schmiere oder Fettigkeit, welche, wenn man die Schaafwolle wäſcht und ſäubert, oder in warmem Waſſer ſiedet, oben auf dem Waſſer ſchwimmt. Sie wird abgeſchäumt, durch ein Tuch gedrückt, in Fäßchen geſchlagen, und ſo zum Handel gebracht. Der Artikel kommt meiſtens aus Frankreich, und zwar liefert ihn am häufigſten die Provinzen Berry, Normandie und Beauce. Er muß neu, friſch, recht rein, lichtgrau von Farbe ſeyn, und nicht unangenehm riechen. Der Verbrauch iſt in Apotheken, bey lahmen Gliedern, Nervenkrankheiten, u. dgl.

Ofener, ſ. Ungar. Wein.

Oefen, ſind bekanntlich Behältniſſe von allerley Form, worinnen man bequem und ohne Gefahr Feuer unterhalten kann. Von den verſchiedenen Arten, die man uns liefert, ſind die Stubenöfen für die Handlung die wichtigſten. Solche ſind nun entweder Kachelöfen, oder eiſerne Oefen, und ſogenannte Windöfen. Mit Kachel- oder Fließenöfen treiben die Fayance- Fließſen- auch Glashändler, und zum Theil auch die Fabriken ſelbſt, Handel. Die auf holländiſche Art gemachten ſind in Niederſachſen, den Niederlanden, in den Gegenden an der Oſtſee, u. ſ. w. ſehr beliebt. Mit eiſernen Oefen und den dazu gehörigen Platten, welche

theils glatt, theils in allerhand Formen gegoſſen ſind, handeln überall die Eiſenhändler. Man bringt dieſe Waare auch häufig aus England, Schweden und Norwegen nach den Hanſeſtädten. In Holland ſind die delfter irdenen Oefen am gangbarſten. In Frankreich ſind Sedan in Champagne, Theux, und noch einige andere Oerter, wegen der ſchönen eiſernen gegoſſenen Oefen, im Rufe. Epernay an dem Marnefluß liefert häufig irdene Oefen auf holländiſche Art geformt; dieſe halten das Feuer ſehr gut aus, und werden ihrer Güte wegen in verſchiedenen Gegenden des Königreichs und auch in der Fremde abgeſetzt. Sie gelten, nach Verhältniß der Kunſt und Arbeit, die daran verwendet wird, 24 bis 100 L. Die kleinſten ſind 15 bis 20 Zoll breit, und 25 bis 30 Z. hoch. In Deutſchland ſind Aachen, Oberſteinach im Sachſen-Meynungiſchen, Geroldsgrün im Anſpachiſchen, Schönheide bey Eybenſtock in Sachſen, verſchiedene Gegenden in der Lauſitz, in Schleſien und Böhmen, ihrer guten eiſernen Oefen wegen, im Rufe, und ſetzen eine Menge dieſer Waaren ab. In den öſterreichiſchen Staaten zeichnet ſich die Oefenarbeit, welche die Eiſenwerke und Gieſſereyen in der Herrſchaft Zbirow in Böhmen liefern, vortheilhaft aus. Zu Wien iſt hiervon eine anſehnliche Niederlage. Seit einiger Zeit macht man zu Markliſſa, Wigandsthal, Dresden, &c. feine irdene Oefen, die auch in der Fremde ihre Liebhaber finden.

Offe oder Auffe, in Frankreich eine Gattung Rohr, die man von Alicante in Spanien bringt. Sie wird hier und dort in Provence zu Fiſcherreußen u. d. gebraucht.

Oger, eine gute Art Champagnerweins, welche nicht weit von Chalons gewonnen wird. Man bringt ſie über Rheims zum Handel. Es giebt hiervon weiſſe und rothe, mouſſirende und auch nicht mouſſirende Sorten. Jene gehen nach England, dieſe aber nach den Niederlanden, u. ſ. w.

Ogliaſtra, ſ. Muskateller.

Oignons, in Frankreich die Zwiebeln. Aus Italien wird mit dieſem Artikel nach Frankreich ein artiger Handel getrieben. Man handelt ihn nach Minot. Mit Blumenzwiebeln, beſonders von Jonguilien, treibt Bayeux in Normandie ſtarken Verkehr.

Ohrgehänge, Ohrringe, ſind von Gold, Silber, Kompoſition, u. dgl. gemacht, und mit ächten oder

unächten Steinen, Perlen, u. ſ. w. beſetzt. Die Goldſchmiede verfertigen dieſen Artikel von allerley Größe, Geſtalt und Farbe, und die Augsburger, Nürnberger, Juwelierer und Bijouteriehändler führen ihn. Aber auch nach der Levante, den Küſten von Afrika und nach Oſtindien ſchicken die Europäer eine Menge Ohrringe, der ſich in dieſen Ländern beyde Geſchlechter ohne Unterſchied häufig bedienen.

Olandas, zu Cadix die bielefelder Leinen.

Oleander, ſ. Lorbeerroſe.

Olep, eine Art ägyptiſchen Flachſes, die von Alexandrien ſtark nach Marſeille gebracht wird.

Oleum Abſinthii, ſ. Wermuth.

Oleum Ambræ, ſ. Ambra.

Oleum Anacardii, ſ. Anacardien.

Oleum Anethi, ſ. Dill.

Oleum Aniſi, ſ. Annies.

Oleum Anthos, ſ. Rosmarin.

Oleum Buxi, ſ. Buxbaum.

Oleum Cardamomi, ſ. Cardemome.

Oleum Carvi, ſ. Feldkümmel.

Oleum caryophyllorum, ſ. Nägelein.

Oleum Cayaput, ſ. Cayaputöl.

Oleum Cerefolii, ſ. Kerbel.

Oleum Chamomillæ, ſ. Camillen.

Oleum Cinnamomi, ſ. Zimmet.

Oleum Coriandri, ſ. Coriander.

Oleum Cornu cervi, ſ. Hirſchhorn.

Oleum corticis Aurantiorum, ſ. Pommeranzen.

Oleum corticis citri, ſ. Citronen.

Oleum Cubebarum, ſ. Cubeben.

Oleum Cumini, ſ. Kümmel.

Oleum de Cade, Cadeöl, iſt in Frankreich und den angrenzenden Ländern bekannter, als bey uns in Deutſchland. Man gewinnt ſolches von einer Gattung Wachholderſträuche, die aber viel gröſſere Beeren tragen, als die gewöhnlichen. Das Oel iſt ſehr klebricht und cauſtiſch. Der gemeine Mann in Frankreich bedient ſich deſſelben wider Zahnſchmerzen. Es beſänftiget auch wirklich, verdirbt aber die emailartige Materie, zernagt die Wurzel, und macht, daß die Zähne vor der Zeit ausfallen. Auch bey Kindern wird es äuſſerlich gegen die Würmer gebraucht. Die Schäfer und Roßärzte wenden es in verſchiedenen Krankheiten des Viehes an. Wenn dieß Oel noch friſch iſt, hat es eine klare, gelbe Farbe, aber je älter es wird, je mehr verdickt es ſich. Der Geruch ſowohl des friſchen als auch des alten Cadeöls iſt nicht angenehm.

Oleum fœniculi, ſ. Fenchel.

Oleum Guajaci, ſ. Franzoſenholz.

Oleum Heracleoticum, ſ. Haſelnuß.

Oleum Hyſſopi, ſ. Iſop.

Oleum juniperinum, ſ. Wachholder.

Oleum laterinum, ſ. Ziegel.

Oleum laurinum, Loröl, ſ. Lorbeeren.

Oleum Lavendulæ, ſ. Lavendel.

Oleum ligni Rhodii, ſ. Rhodiſerholz.

Oleum ligni Saſſafraſs, ſ. Saſſafraß.

Oleum Macis, ſ. Muskatblüte.

Oleum Majoranæ, ſ. Majoran.

Oleum Meliſſæ, ſ. Meliſſen.

Oleum Nigellæ, ſ. Schwarzkümmel.

Oleum nucis moſchatæ, ſ. Muskatnuß.

Oleum Olivarum, ſ. Baumöl.

Oleum Palmæ, ſ. Palmöl.

Oleum Petræ, ſ. Steinöl.

Oleum Petroſelini, ſ. Peterſilien.

Oleum piperinum, ſ. Pfeffer.

Oleum populeum oder populinum, ſ. Pappeln.

Oleum Pulegii, ſ. Poley.

Oleum Rorismarini, ſ. Rosmarin.

Oleum Roſarum, ſ. Roſen.

Oleum Rutæ, ſ. Raute.

Oleum Sabinæ, ſ. Sadebaum.

Oleum Salviæ, ſ. Salbey.

Oleum Senegal, ſ. Palmöl.

Oleum Serpilli, ſ. Feldkümmel.

Oleum Spicæ, ſ. Spikanard.

Oleum Succini, ſ. Bernſtein.

Oleum Syriæ, heißt man in den Apotheken zuweilen das Oel von der ſogenannten Moldauiſchen Meliſſe. Dieſes kömmt aus Holland.

Oleum Tanaceti, ſ. Rainfaren.

Oleum Tartari, ſ. Weinſtein.

Oleum Terræ, ſ. Erdöl.

Oleum Thymi, ſ. Thymian.

Olibanum, ſ. Weyrauch.

Olinden, eine Art feiner Degenklingen, die mit einem Horn bezeichnet ſind, und von den Portugieſen aus Braſilien gebracht werden.

Oliven, ſind die bekannten Früchte des Oelbaums, welche einmarinirt häufig aus Spanien, Portugal, Frankreich und Italien zum Handel kommen. Die italieniſchen hält man für die vorzüglichſten unter allen; beſonders die von Verona und Lucca, wie auch die ſicilianiſchen. Die Art, welche man Piccioline heißt, wird am meiſten geſchätzt. Die ſpaniſchen, ſo wir von Sevilla, Alicante, Barzellona und Mallaga erhalten, ſind von der Größe eines Taubeneyes, bleichgrün von Farbe, und haben einen etwas bitterlichen Geſchmack. Die aus Provence ſind von verſchiedener Größe; aber doch hält man die kleinſten für die beſten, und verkauft dieſe gar oft für italieniſche Picciolinoliven. Alle Oliven ſind, ehe ſie die Zurichtung bekommen, von bitterm und unangenehmen Geſchmack. Erſt nachher verbeſſert ſich dieſer, und die Früchte werden genießbarer. In Provence nimmt man unter dieſen Früchten diejenigen, welche weich,

ſchwärzlich und reif ſind, und macht ſolche mit Pfeffer, Salz und Oel ein. Hierdurch wird ihnen der herbe Geſchmack benommen, den ſie von Natur an ſich haben, und man findet ſie zum Verſpeiſen tauglich. Die Oliven alle, welche zum Handel gebracht werden, ſind eingemacht, oder mit gewürztem Salzwaſſer eingepöckelt. Man verfährt heutzutage bey dieſer Zubereitung ungefähr auf folgende Weiſe: Wenn man bemerkt, daß die Früchte den gehörigen Grad der Reife haben, welches gemeiniglich im Junius oder Julius zu ſeyn pflegt, ſo nimmt man ſie ab, weicht ſie einige Tage lang in friſches Waſſer ein, thut ſie hernach wieder heraus, und legt ſie in anderes Waſſer, worinnen etwas Sodaſalz und Aſche von Olivenkernen zerlaſſen worden iſt. Endlich kommen ſie in eine Sauce, die aus Salz und Waſſer zuſammengeſetzt iſt; man füllt ſie in kleine Fäßchen, und um ihnen einen angenehmen Vorgeſchmack zu geben, wird noch eine Miſchung von Gewürznelken, Zimmet, Corianderz und Fencheleſſenz hinzugeſchüttet. In Oberdeutſchland gebraucht man meiſtentheils italieniſche Oliven; aber in Niederdeutſchland, unſern Seeſtädten, u. ſ. w. ſind die ſpaniſchen, portugieſiſchen, provencer und languedokſchen vorzüglich im Gange. Sie kommen theils in Oxhöften und halben Oxhöften, theils auch in kleinern Gebinden, oder in irdenen Gefäßen, zum Handel. Man muß aber immer ſolche wählen, die neu, ſchön grün von Farbe, hart von Fleiſch, und mit Sauce wohl verſehen ſind. Hingegen die weichen, ſchwärzlichen, gefleckten, u. d. taugen nichts. Die marſeilliſchen ſind in kleinen Fäßchen von 15 oder 16 Pfund, oder auch in gröſſern von 100 Pfund im Gewicht. Picciolinoliven werden inſonderheit zu St. Chamas in Provence und in der Gegend ſehr gut zubereitet. Die hieſige Verfahrungsart iſt bey weitem die beſte und zweckmäßigſte. Man weicht die Oliven einige Zeit vorher in eine Lauge ein, die ihnen den bittern und ſcharfen Geſchmack benimmt, und dafür einen ſüßen und angenehmen mittheilt, ohne jedoch die ſchöne grüne Farbe zu verändern, welche die Frucht, ſo wie ſie vom Baume kömt, an ſich hat. Die alkaliſchen Theile dieſer Lauge bringen mit dem ſcharfen und klebrichten Weſen, das die Oliven an ſich haben, eine Art Seife hervor, die hernach vom Waſſer leicht aufgelöſet und weggenommen wird.

Zu Manosque und in einigen andern Gegenden der Provence bereitet man die Oliven zuerſt à la Picholine, wie der Franzoſe ſagt, hernach nimmt man die Kerne heraus, thut Kapern und kleingeſchnittene Sardellen darunter, gießt feines Oel darüber, ſo halten ſie ſich vortreflich, und werden weit und breit verfahren.

Olivetten, fr. Olivettes, in Provence, beſonders zu Marſeille, Caſſis, Antibes, ꝛc. die Corallen, welche nicht zum Rundſchleifen taugen, ſondern länglicht in Geſtalt einer Olive gedrehet werden. Man ſortirt ſie in den Fabriken nach ihrer Größe, und ziehet ſie hernach auf Fäden. Je höher in der Farbe, und je ſchwerer im Gewicht eine ſolche Corallenſorte ausfällt, je höher ſchätzt man ſie auch im Preis. Die Fäden oder Reihen halten 2/3 der franz. Elle, oder dritthalb Pans in die Weite. Die Olivetten ſind übrigens überhaupt wohlfeiler, als die rundgeſchliffenen. Gewöhnlich iſt der Preis von ſolchen, wo 2 Fäden oder Schnuren auf das Pfund gehen, 190 bis 200 Livres; wo ihrer 3 darauf gehen, 130; viere auf das Pfund, 100 L.; ſechſe auf das Pf., 80 L.; achte auf das Pfund, 60 L., und wo ihrer ſechszehn darauf gehen, dieſe gelten nur 30 Livres. Die Waare wird in großer Menge nach den Morgenländern, der afrikaniſchen Küſte und nach Oſtindien, durch die Franzoſen, Engländer, Spanier, Portugieſen und Holländer, verführt.

Olivetten, Olivettes, heißt man in Frankreich bey den Glasfabriken und in Seeſtädten verſchiedene Sorten Glascorallen und unächter Perlen, die zum Handel nach Afrika und Amerika gebraucht werden. Es ſind eigentlich die Nummern 16, 17, 18 und 19 von der ſogenannten Verroterie. Sie unterſcheiden ſich auch noch durch die Namen: Olivettes citron, Email blanc, Cryſtal rayé, und Cryſtal bleu. Wegen ihrer olivenförmigen Geſtalt führen ſie den Namen: Olivetten. Sie ſind durchgängig 7 Linien lang, und halten etwa viere im Durchmeſſer.

Olmara, ſ. Gingan.

Olonne, auch petite Olonne, eine rohe hanfene Leinwand, die beſonders in Bretagne um Dinan, Landerneau und in einigen andern Gegenden gewebt, und ſtark zu Segeltüchern verbraucht wird. Die Waare iſt 20 Zoll breit, und in Stücken von 14 bis 15 pariſer Ellen. Der Artikel geht meiſt nach Spanien und den Kolonien.

Ombrella, in Italien ein Regen- oder Sonnenſchirm. Die meiſten liefert Forli, und zwar von vorzüglicher Güte.

Omphacium, ſ. Agreſt.

Onagra, ſ. Lyſimachkraut.

Once, in Frankreich die allerfeinſte Gattung des levantiſchen Baumwollengarns, das über Marſeille nach Europa kömmt. Man unterſcheidet dieſen Artikel in Oncegarn von Smyrna, von Seid und Satalia, wie auch ſogenannte Eſcarſorte.

Onix, ſ. Onychſtein.

Onobrychis, ſ. Klee, ſpaniſcher, oder Schildkraut.

Ononis, ſ. Hauhechel.

Onosma, ſ. Ochſenzunge, wilde.

Onych, Onychſtein, l. Onix, Onyx, ein edler matt durchſichtiger Stein. Er hat ſeinen Namen daher, weil er die Farbe des weiſſen Nagels am Finger hat, und dabey verſchiedene milchfarbene Zirkel zeigt. Er iſt von dem Chalcedonier der Farbe nach unterſchieden; denn er fällt ins Weiſſe, wogegen jener wie Horn ausſieht. Indeſſen iſt auch der Onych nicht ſelten mit Chalcedonieradern gemiſcht, weswegen man dieſe Art Chalcedonyx, die aber, wo der Jaspis mit Onych gemiſcht iſt, Jaſponyx heißt. Die ſchönſten Steine von ſolchen Miſchungen, worauf die alten Künſtler und Lapidaire ihre Gemmen und Bruſtbilder der Helden und Heldinnen zu graben pflegten, werden Cameen, Camæi, genannt. Sie kommen aus der Levante, aus Italien, Böhmen, aus Innerösterreich, beſonders bey Hüttenberg, aus dem ſächſiſchen Erzgebirge, ꝛc. Auch zu Wien ſind Künſtler, die dergleichen Arbeiten überaus ſchön verfertigen.

Opal, Opalus, ein durchſichtiger Edelſtein, der milchblau iſt, und wenn man die Stellung verändert, alle Regenbogenfarben zeigt. Die Güte und der Werth dieſer Steine wird nach der ſchönen Miſchung, nach ihrem Feuer und nach der Härte beurtheilt. Wir erhalten die vorzüglichſten aus dem Morgenlande, und aus Oſtindien; eine geringere Art bringt man aus Böhmen, Ungarn, Niederöſterreich, vom Rieſengebirge, ꝛc. Die, ſo man in Ungarn findet, ſind ſehr ſchön, kommen aber doch den orientaliſchen in der Härte noch nicht gleich. Sie werden im ſcharoſcher Komitate, bey Libanka und Abrahamsdorf, in der Marmaruſch, und ohnweit Kaſchau bey Peklin gefunden. Der Bruch iſt kaiſerlich. In Sachſen ſind Opalbrüche zu Freyberg, Eibenſtock, Johanngeorgenſtadt, im Bocksloche zu Burkardts-

kardtsgrün bey Schneeberg. Pechopale findet man zu Corbitz bey Meiſſen, u. ſ. w. Man zählt auch die ſogenannten Katzenaugen und die Giraſole unter dieſe Steinart. Von dieſen letzteren werden auch viele unächte in Frankreich, Böhmen und Venedig nachgemacht; eine ſolche Giraſolfabrik iſt zu Dangu und Neauphle, eine Stunde von Giſors in Normandie.

Operment, ſ. Auripigment.

Ophiogloſſum, ſ. Natterzünglein.

Ophites, ſ. Serpentinſtein.

Ophtalmica, ſ. Augentroſt.

Opiata, Opiatum, heißt man in Apotheken allerhand zuſammengeſetzte Arzneymittel, worunter Opium genommen worden iſt. Dergleichen ſind z. E. Theriak, Mithridat, Diaſcordium, und einige andere Kompoſitionen. Auch verſtehet man hierunter die verſchiedenen Präparate aus dem Opium, als Opium cydoniatum, Laudanum hiſtericum, Laudanum opiatum, u. ſ. w.

Opium, Mohnſaft, Amphion, ägyptiſcher Mohnſaft, Opium thebaicum, iſt der getrocknete Saft aus den Mohnköpfen, die in Natolien, Aegypten und verſchiedenen Gegenden von Oſtindien gezeugt werden. Es iſt ein ſchwerer, dichter und dicker Saft, von theils harzigem, theils gummichten Weſen, der ſchwarzbraun von Farbe, von ſcharfem und bittern Geſchmack, auch widrigen und ſchlafbringenden Geruch iſt. Die Mohnköpfe werden mit einem Meſſer geritzt, worauf ein milchweiſſer Saft herausdringt, der, wenn er trocknet, gelb oder braun von Farbe wird. Dieſe Materie wird geſammelt, in Kuchen oder Brodte zuſammengedrückt, in Mohnblätter eingewickelt, und ſo zum Handel gebracht. Dieſe Gattung iſt die vorzüglichſte. Eine weit geringere aber iſt die, welche man durch Auspreſſung erhält; und Meconium heißt. Dieſe bringt man in kleinern Brodten von der Größe eines Thalers, meiſtens über Holland heraus. In Oſtindien liefern Bengalen, Bahar, Surate, und einige andere Länder, viel von dieſem Artikel. Im öſtlichen Theile von Kleinaſien wird ebenfalls eine Menge davon gewonnen, und wieder nach der malabarſchen Küſte, der Inſel Ceylon, Malakka, Sumatra, ꝛc. ausgeführt. Die morgenländiſchen Völker haben ſich ſo ſehr an dieſe Waare gewöhnt, daß der Verbrauch erſtaunlich groß iſt. Man hält hier zu Lande dafür, daß das Opium die Lebensgeiſter ſtärke, und einen freudigen Muth her-

vorbringe, daher beſonders die Kriegsleute und Seefahrer, wenn ſie ins Treffen ſollen, ſtarke Doſen von dieſem Mittel zu ſich nehmen. Aber gar ofte, wenn ſie zu viel davon einſchlucken, gerathen ſie in Raſerey, ſo daß ſie alles umbringen, was ihnen vorkömmt, und ſich ſelbſt und Andern den größten Schaden thun. Solcher Beyſpiele ſiehet man tagtäglich in dieſen Gegenden. Die Malayen vermiſchen flüſſiges Opium mit einem gewiſſen Kraute, Madat genannt, und rauchen dieſe Zuſammenſetzung in kurzen Pfeiffen, welche von Rohr gemacht ſind, wie wir Europäer den Tobak. Das Opium hat zwar eine wärmende und ſchlafmachende Kraft, indeſſen da der Gebrauch doch immer mit Gefahr verknüpft bleibt, ſo ſind viele Aerzte der Meynung, daß man dieſes Mittel lieber ganz weglaſſen ſollte. Aber es fehlt auch wieder nicht an andern, die von den guten Wirkungen des Mohnſaftes deſtomehr Aufhebens machen, und denſelben gegen alle nur erſinnliche Uebel empfehlen. Eigentlich hat man von dieſem Artikel dreyerley Sorten. Die lichte oder weißlichte kömmt aus Oſtindien, und wird für die beſte gehalten. Die ſchwärzliche oder dunkelbraune erhalten wir aus Syrien, meiſtens über Livorno und Marſeille. Die gelbliche liefert Kleinaſien. Weil das Opium, ſo wie man es zum Handel bringt, gar zu heftig wirkt, ſo wird es in den Apotheken gemildert, gereiniget und verbeſſert. Dann giebt man ihm den Namen Opium depuratum, oder correctum. Das einfache Opium wird, weil es ein ziemlich koſtbarer Artikel iſt, öfters mit Kuhmiſt, dem Extrakte aus Mohnblättern und andern Dingen verfälſcht. Die Kennzeichen des wahren und ächten ſind dieſe: Es darf nicht brenzlicht riechen, muß bald anfangen zu brennen, wenn es angezündet wird, und ſich faſt ganz im Waſſer auflöſen laſſen. Das Opium wird überall netto Thara gehandelt. Zu Smyrna verkauft man es nach Scekie von 250 Drame.

Opoballamum, ſ. Balſam.

Opoponax, ſ. Ponaxgummi.

Opuntia, ſ. Feigen, indianiſche.

Orangen, ſ. Pommeranzen.

Orangeleinen, eine Gattung bunter Leinen, oder eigentlich Kattune, die ſehr fein ſind, und ungemein gut ausſehen. Die Farben ſind durchgängig ächt. Sie werden in großer Menge zu Orange in Languedok und Troyes in Champagne gewebt

webt und zugerichtet. Sie finden theils in dem Reiche ſelbſt, theils auch im Auslande Abſatz.

Orangeſaffran, ſ. Saffran.

Orant, ſ. Löwenmaul.

Orcanette, ſ. Ochſenzungenwurz.

Orchilla, ſ. Orſeille.

Orchis, ſ. Knabenkraut.

Oregrundeiſen, ſ. Eiſen.

Orenburgiſches Gummi, ſ. Lerchtanne.

Orenoko, eine Sorte Tobak, die aus dem ſpaniſchen Amerika inſonderheit nach Holland geht, und da zu 16 bis 20 Stübern das Pf. verkauft wird.

Orgagis, eine Gattung Baftas, oder weiſſer oſtindiſchen Kattune, die nur ſchmal liegen, und von den Kompagnien zu Verkauf gebracht werden.

Organdis, eine Art Bethilles, oder Neſſeltücher, die die Franzoſen aus Oſtindien holen. Es giebt zweyerley Sorten, wovon man die eine nur ſchlechtweg Organdi, die andere aber Organdi Madrepack nennt. Sie ſind 3/4 bis 5/6 breit, und 12 1/2 Stab lang.

Organſinſeide, heißt man eine bekannte Art geſponnener, gewundener, zweymal gezwirnter, und völlig zugerichteter Seide, die beſonders Italien und Frankreich in Menge zum Handel liefern. Sie hat noch mancherley Beynamen, mehrentheils von den Oertern, wo ſie gewonnen und zubereitet wird. Ihre Feine zeigt das Gewicht an. Je nachdem eine beſtimmte Anzahl der Organſinfäden mehr oder weniger ſchwer ausfällt, darnach iſt ſie fein oder grob. Daher heißt man die verſchiedenen Sorten: Organſinſeide von 24 Denaren, 28, 30, 40, 50 bis auf 60. Ehmals zog man die italieniſche Art allen übrigen vor. Jetzt aber hat man es in Frankreich in der Zurichtung ſo weit gebracht, daß die Fabriken zu Lyon und Tours die Organſinſeide aus Vivarais und dem Delphinate, die auf den Mühlen zu Creſt, Valence, Romans, ꝛc. verfertiget wird, lieber als die aus Piemont verarbeiten. Aubenas giebt Organſinſeide, die gewöhnlich ein paar Livres, auch wohl einen Thaler theurer bezahlt wird, als die aus den andern Gegenden des Reichs. Die Seide aus den beyden zuerſt genannten Provinzen wird meiſtentheils zu Organſine, die man in den franzöſiſchen Fabriken à deux bouts, oder à trois bouts nennt, verarbeitet. Die Seidenmühlen im Delphinate halten nicht, wie die in den andern Provinzen, die Meſſen zu Beaucaire, wo faſt alle franzöſiſche Seide hingebracht wird, ſondern

verhandeln die Waare bey ſich zu Hauſe, oder ſchicken ſie für ihre Rechnung nach Lyon. Die Sorten, welche man in Provence und in Languedok zeugt, ſind wohl überhaupt nicht ſo fein, als jene, indeſſen giebt es doch auch da Gegenden, in denen ſo gute Waare fällt, daß ſie jenen nichts nachgiebt. Die von Salerne, Aix, Brignoles, Roquemaure und Draguignan werden zu feiner Organſinſeide, die von Villeneuve, Lourmarin, Eyguieres, Montfrin, ꝛc. aber zu ordinairer verarbeitet. Der Seidemüller muß für den Abgang, den die rohe Seide leidet, wenn ſie zu Organſine gemacht wird, ſtehen. Dagegen läßt er ſich für dieſe Arbeit verhältnißmäßig ſtärkern Lohn bezahlen; nämlich nicht weniger, als 2 Livres 10 Sous, auch wohl 4 bis 5 Liv. für jedes Pfund. Unter den verſchiedenen Sorten der italieniſchen Organſinſeide iſt die turiner die vorzüglichſte. Dieſe übertrift in Feinheit des Fadens, wie auch an Sauberkeit und ſchöner Zurichtung, die meiſten übrigen Landesarten. Die allerfeinſten Sorten wiegen nur 16 Deniers. Dieſe werden größtentheils in England, wie auch in den Fabriken zu Amiens, in Holland und in der Schweiz, verarbeitet. Die andern, bis auf die, welche 20 bis 60 Deniers wiegen, werden zur Kette bey verſchiedenen Zeugen angewandt. Man bringt dieſe Seide in Ballen von 100 bis 200 Pfunden zum Handel. Auſſer den vorgenannten Gegenden liefern das Mayländiſche, Bergamo, Brescia und Vicenza im Venetianiſchen, Rimini und Bologna im Kirchenſtaate, Parma, Baſſano, Roveredo in Tirol, Reggio im Modeneſiſchen, Udine und Görz in den öſterreichiſchen Staaten, viele Organſinſeide zur Ausfuhr. Die Stadt Roveredo inſonderheit verſiehet ganz Oeſterreich, Schleſien, Sachſen, Böhmen und das bayriſche Land mit dieſer Waare. Der Abſatz iſt vorzüglich auf den leipziger, frankfurter, botzner, naumburger und zurzacher Meſſen ſehr anſehnlich, und beträgt jährlich große Summen. Genua treibt mit verſchiedenen Sorten Organſinſeide einen ausgebreiteten Verkehr nach verſchiedenen Gegenden von Europa; vornehmlich mit Organſine aus Mayland, Bergamo und Turin. Die Sorten beſtehen gewöhnlich in Organſino a trè peli primi, in dreypelichter Organſinſeide von der feinſten Gattung, dergleichen von der zweyten Gattung, in Organſino a due

peli

peli primi, welche beſonders zu Sammeten verarbeitet wird, Organſino a due peli ſecondi, ꝛc. Alle dieſe Seide wird auf dieſem Platze ohne Thara zu ſo und ſo viel Lire das Pfund gehandelt. Hamburg handelt insgemein mit Organſinſeide von Bergamo und Baſſano, welche in erſte, zweyte und dritte Sorte unterſchieden wird; mit mayländiſcher, wovon gemeiniglich nur einerley Sorte hieher kömmt, und mit vicentiner Organſinſeide, welche in feine, gemengte und ordinaire ſortirt iſt. Hier handelt man ſie nach Pfunden mit 8 2/3 Procent Rabatt in Banko. Zu Amſterdam wird dieſer Artikel in antwerpener Gewicht, welches 4 o/o leichter als amſterdamer, gehandelt. Thara giebt man hier auf die Ballen von 100 bis 149 Pfund, 3 Pf.; auf die von 150 bis 199 Pf., 5 Pfund, und auf die, ſo 200 Pf. und darüber im Gewicht halten, 6 Pf.; ferner an Gutgewicht 2 Pfund für jeden Ballen, u. ſ. w.

Oreoſelinum, ſ. Bergpeterlein.

Orge, im Handel mit Frankreich die Gerſte. Man zählt dieſe Getraideart hier unter die, welche menus bleds genannt, und im März geſäet werden. Indeſſen ſäet man doch auch Gerſte in dem Herbſte, die alsdann Orge hiverné heißt. Orge mondé, iſt eine gewiſſe Gattung dieſes Getraides, der die äuſſere Schaale abgeſtoſſen worden, eine grobe Graupe. Orge mouillé, heißt eine Art Malz.

Orgeat, oder Sirop d'orgeat, der Gerſtenſyrup.

Oricella, ſ. Orſeille.

Orichalcum, ſ. Meſſing.

Origanum, ſ. Doſten.

Origanum aquaticum, oder paluſtre, ſ. Hirſchklee.

Orignal, ſ. Elend.

Orlean, Orleana, fr. Rocou oder Orléane, eine Farbe, die uns die mittäglichen Gegenden von Amerika, beſonders die am Amazonenſtrohm, die caraibiſchen Eylande, ꝛc. liefern. Sie iſt ein Produkt des Pflanzenreichs, und wird von einem Gewächſe gewonnen, das eine Höhe von 8 bis 10 Schuhen erreicht. Die Blätter ſind herzförmig und zugeſpitzt, haben lange Stiele, und kommen ohne Ordnung hervor. Die Blumen wachſen an lockern Kolben an den Enden der Zweige, und ſind von einer blaſſen Pfirſichfarbe. Sie haben große Blumenblätter, und viele borſtige Staubfäden. Auf die Blumen folgt ein herzförmiges Saamengehäuſe mit eckigten Saamen, die mit einem rothen Breye oder Teige überzogen ſind, der die Hände färbt, und auf

folgende Art zu Orlean zubereitet wird: Sobald die Saamengehäuſe anfangen ſich von ſelbſt zu öffnen, ſo ſammelt man ſolche von den Bäumen ab. Die alten ſowohl als die jungen Negerſklaven beſchäftigen ſich alsdann, dieſe Gehäuſe völlig aufzumachen. Sie klauben die Körner heraus, und thun ſolche in Gefäße von Flaſchenkürbiſſen. Man bringt hernach die Körner mit dem weichen färbichten Theile, der ſie umgiebt, in große hölzerne mit Waſſer angefüllte Tröge. Hier läßt man ſie acht, auch wohl mehrere Tage, bis das Waſſer zu gähren anfängt; alsdann rührt man ſie mit groſen hölzernen Schaufeln, und ſtößt ſie mit hölzernen Stempeln, damit das färbige Weſen davon abgehe. Wenn dieſer Zweck erreicht iſt, läßt man das Waſſer durch ein Sieb laufen, und ſcheidet hierdurch die Körner. Das Waſſer, welches abgelaufen, iſt gemeiniglich ſehr roth, auch dick, und giebt einen übeln Geruch. Dieß bringt man nun in eiſerne Keſſel, macht Feuer darunter, und läßt es ſtark kochen. Während dem Kochen ſammelt man den Schaum, der ſich oben anſetzt, in große Schüſſeln, und gießt endlich das Waſſer, wenn ſich nichts mehr anſetzt, als unnütz weg. Dieſen Schaum nun ſchüttet man in andere Keſſel, und läßt ihn zehn oder zwölf Stunden fortkochen. Unter dem Sieden läßt man ihn ohne Unterlaß mit einer hölzernen Schaufel umrühren, damit er nicht anbrenne, und folglich ſchwarz werde. Wenn er nun hinlänglich gekocht hat, welches man daraus erkennet, wenn er ſich von ſelbſt von der Schaufel ablöſet, ſo nimmt man ihn vom Feuer, und läßt ihn in reinen hölzernen Schüſſeln erkalten. Wenn er faſt ganz erkaltet iſt, macht man Klumpen von 2 bis 3 Pfund daraus. Damit ſich aber beym Knäten der Rocou nicht an die Hände anhänge, beſchmieret man ſolche mit Oele. Die Klumpen wickelt man in Baſilienblätter ein, und hebt ſie auf, oder bringt ſie zum Handel. Guter Orlean oder Rocou muß recht hoch oder feuerroth von Farbe ſeyn, und einen violartigen Geruch haben; er ſoll ſich zwar trocken, doch auch gelinde und ohne Härte anfühlen laſſen. Zerſtückt man ihn, ſo ſoll inwendig die Farbe noch lebhafter ſeyn, als von auſſen; zeigt ſich aber das Gegentheil, ſo iſt er entweder zu ſtark geſotten, oder gar verfälſcht. Da der Orlean der Verfälſchung mit Erde oder andern

geringen Materien ausgeſetzt iſt, ſo probirt man ihn ſo, daß man ein Stück davon im Waſſer zergehen läßt: lößt ſich dieſes ganz und gar auf, ſo iſt die Waare ächt; wo aber nicht, fallen die fremden Theile zu Boden. Der Orlean wird beſonders zum Färben verbraucht. Man giebt hiermit der weiſſen Wolle die Grundfarbe, wenn man roth, blau oder grün färben will. Auf Seide werden Auror, Orange, Goldgelb, Mordore und Iſabell damit gefärbt. Seine färbenden Theile beſtehen aus harziger Materie, die ſich mit alkaliſchen Salzen am beſten auflöſet. Indeſſen giebt der Orlean doch keine Farbe von ſonderlicher Dauer; ſie wird, ſo ſchön ſie auch anfangs ins Auge fällt, gar bald matt, und ſpielt ins Ziegelrothe. Aus dieſer Urſache hat man in Frankreich durch Verordnungen den Gebrauch deſſelben zu gewiſſen Farben den Färbern bey Strafe unterſagt. Nur zu Orangefarben dürfen ſie ihn anwenden. Hier und dort misbrauchen die Landleute dieſen Artikel, um der geringen und unanſehnlichen Butter eine hochgelbe Farbe zu geben, die ſie empfehlen ſoll. Etwas ſeltener wird der Orlean in den Apotheken als ein ſtärkendes und anhaltendes Mittel gebraucht. Die Waare ſchwindet übrigens im Gewichte, je länger man ſie auf dem Lager hält; denn es iſt ein Teig, der immer ſtärker einzutrocknen pflegt. Man rechnet, daß ſie auf der Reiſe nach Europa ſchon um 15 Procent abnimmt. Der ſtärkſte Handel mit dieſem Produkte wird von Cayenne nach Bourdeaux, Nantes und Havre getrieben, von da es nach andern Gegenden in Frankreich, wie auch nach Holland und Deutſchland geht. Man giebt in Holland auf den Orlean 17 bis 20 Procent Thara, und vergütet auſſerdem noch 3 bis 4 Procent für die Blätter. Gutgewicht iſt 1 Procent.

Orleanſche Weine, ſind weiſſe auch rothe Sorten meiſtens leichter Franzweine, die über Nantes größtentheils nach Holland ausgeführt werden. Die rothen ſind vorzüglicher und theurer, als die weiſſen. Sie ſind weinreich, auch angenehm von Geſchmack, ſtärken den Magen, ſteigen aber etwas in den Kopf und berauſchen gar leicht. Die beſten ſind die im zweyten Jahre, und aus der Gegend von Beaugenoy und Mehun-ſur-Loire. Man handelt ſie nach Tonneaux.

Ornis, eine Gattung Neſſeltücher,

tücher, die man zu Brampour in Oſtindien verfertiget. Sie haben goldene und ſilberne Streifen. Die Stücke halten 15 bis 20 fr. Ellen.

Ornithogalum, ſ. Meerzwiebel.

Ornithogalum luteum, ſ. Vogelkraut.

Ornithogloſſum, ſ. Eſchenbaum.

Ornithopodium, ſ. Vogelklau.

Orpiment, ſ. Auripigment.

Orſan, ein rother Franzwein, welcher von Cette ausgeführt, und hier nach Trommel gehandelt wird.

Orſeille, oder Orchilla, ein Färbeartikel, der theils als Kraut oder Moos, theils ſchon zu einem Teige verarbeitet, zur Handlung gebracht wird. Es giebt deſſen verſchiedene Arten. Man bringt Orſeille aus Spanien, Holland, Auverne, von Lyon, Nimes, Montpellier, Genua, den canariſchen und caboverdiſchen Eylanden, von der barbariſchen Küſte, wie auch aus Corſika und Sardinien.

Die holländiſche iſt ein Teig oder eine Maſſe, die aus einer Art Lichen durch verſchiedene Handgriffe und durch Zuſetzung andrer Dinge verfertiget wird. Die Holländer beſitzen dieſes Fabrikgeheimnis ganz allein. Sie liefern ausſchlieſſend dieſe Gattung zum Handel. Sie wird in kleinen Fäßchen von etwa 30 Pf. zugeführt. Man zieht ſie den übrigen Arten allen vor, weil ein Pfund von ſolcher ſo viel Farbe ausgiebt, als vier Pfund von den andern. Die Orſeille in Teig oder Maſſe iſt der vornehmſte Beſtandtheil des Lackmus. Man heißt ſie in Frankreich Orſeille en pâte.

Die Orſeille, welche wir aus Lyon und Auvergne bekommen, iſt aus der ſogenannten Perelle, mit einem Zuſatze von lebendigem Kalk, Urin und Braſilienholze, gemacht. Man nennt dieſe im Lande Orſeille de terre. Sie iſt ſchlechter als die holländiſche Waare.

Die canariſche wird theils in rohem Zuſtande und als Moos, theils ſchon in Maſſe zum Handel gebracht. Sie iſt die beſte und theuerſte unter den übrigen. Dieß Moos oder Kraut wird an den Felſen von Teneriffa, ꝛc. in Menge geſammelt.

Auch in Aſturien um Antequera, in Grenada und Sevilla wächſt dieſes Kraut häufig.

Die Sorte, welche in Sardinien und Corſika gewonnen wird, beſteht auch nur in dem bloßen Kraute.

Der Artikel wird nach 100 Pfunden gehandelt. Er giebt eine ſchöne Purpurfarbe, die aber nicht ſonderlich dauerhaft iſt.

Ortaſez, in den Handelsplätzen

am ſchwarzen Meere und in der Gegend die Tunisiſchen Mützen.

Ortenauer, ein guter weiſſer auch rother Wein, der in Vorderöſterreich in der Landvogtey gleichen Namens gezeugt, und beſonders ins Elſaß ausgeführt wird.

Ortie, ſ. Neſſel.

Ortigues, ſind franzöſiſ. Packleinen aus Languedok, die beſonders nach Marſeille und andern Häven in Provence gehen. Man handelt ſie nach Cannes, und ſie gelten 12 bis 13 Sous.

Ortolan, Hortulan, Gartenammer, l. Emberiza, Hortulanus, eine Gattung kleiner Zugvögel, die den Winter in Sicilien, Italien, Griechenland und Afrika zubringen, und auch an den Küſten Frankreichs, in Languedok, Gascogne um Chaloſſe, in Provence, ꝛc., in Deutſchland aber in den an Italien ſtoßenden Provinzen ſich ſehen laſſen. Man hält ſie für eine Art von Aemmerlingen, aber ſie ſind doch um ein merkliches kleiner und geſchlanker. Sie nähren ſich von Körnern, und werden davon ungemein fett. Der Vogel giebt in Italien, dem ſüdlichen Frankreich, Griechenland, u. ſ. w. einen beliebten Artikel zum Handel, indem das Fleiſch für einen beſondern Leckerbiſſen gehalten, und weit und breit verſchikt wird. Es giebt dieſer Vögel mancherley Arten, die man in Provence durch die Namen Ortolan des roſeaux, oder Rohrortolanen, Chic gavouet, und Chic mouſtache unterſcheidet. Die meiſten kommen hier im April zum Vorſchein. Vornehmlich treibt die Inſel Cypern mit ſolchen Vögeln, die daſelbſt häufig gefangen werden, auch dabey mit andern Vögeln, die ihnen in Anſehung der Farbe, des Fettes und des treflichen Geſchmackes gleichen, unter dem beybehaltenen Namen der Ortolane, einen anſehnlichen Handel. Die meiſten werden bey dem Dorf Nappa gefangen. Man nimmt ihnen den Kopf und die Füße ab, läßt ſie in kochendem Waſſer leicht aufwallen, und legt ſie hernach mit Gewürzen in Eſſig ein. Die Kaufhäuſer zu Larnica verſchicken jährlich einige hundert Fäſſer von dieſer Waare nach Italien, vorzüglich Venedig, nach Frankreich, England, Holland, und in verſchiedene Gegenden der Türkey. Die gröſſern halten 400, die kleinern aber 200 Stück. Die gemeinſte Weiſe, wie man ſolche an Ort und Stelle zum Eſſen zuzurichten pflegt, iſt dieſe, daß man ſie halb von einander ſchneidet, mit

gerie=

geriebener Semmel und ein wenig Peterſilien auf den Roſt legt, wovon ſie einen ſehr guten Geſchmack bekommen, und als eine herrliche Speiſe gelten können.

Orvietan, Orvietanum, eine Art giftwiderſtehender Lattwerge, die aus einer Anzahl Kräutern und Wurzeln, die man gepülvert in Honig einrührt, zubereitet werden.

Oryza, ſ. Reiß.

Oſaurium balenæ, ſ. Seekuh.

Oſemund, ſ. Eiſen.

Oſnabrücker Linnen, weſtphäliſche Leinwanden, die meiſtens roh und ungebleicht, in Stücken von 60, 70 bis 80 doppelten Ellen, beſonders über Hamburg und Bremen, nach Spanien, Portugal, Holland und Amerika ausgeführt werden. Sie ſind mit 2 dunkelblauen Schnüren umwunden, und führen zum Zeichen 3 Kronen. An dem einen Zipfel, der hervorſteht, iſt das Ellenmaaß des Stücks bemerkt. Ein Theil von dem, was unter dem Namen der Oſnabrückſchen Leinen zur Handlung kömmt, wird in der Gegend von Bremen, um Bramſee, ꝛc. gewebt, und hernach größtentheils ungebleicht und ohne Zurichtung verſchickt. Man muß beym Einkauf dieſer Waare fleißig darnach ſehen, daß das Innere des Stücks nicht ſchlechter als der Umſchlag ausfalle, weil man ſonſt betrogen wäre. Die Leinwand dieſer Art, welche die gleichſten Fäden hat, ſchön weiß gebleicht, und vollkommen dicht gewebt iſt, verdient allemal den Vorzug. Man handelt ſie zu Hamburg Rollenweiſe. Das Oſnabrückſche Leinen macht eine Hauptklaſſe der deutſchen Manufakturwaaren aus. Man ſchätzt den Werth der Garne und Leinen, die in dieſem Hochſtifte jährlich verfertiget werden, auf mehr als eine Million Thaler. Die Verfertigung geſchiehet hier nicht durch Fabriken, ſondern faſt jeder einzelne Landwirth oder Bürger in den Landſtädten treibt die Weberey als eine Nebenbeſchäftigung, und Frau, Kinder und Geſinde geben ſich zu der Zeit, die ſie von Feldarbeiten und häuslichen Geſchäften übrig haben, mit Spinnen und Weben ab. Dieß iſt die wahre Urſache, daß weder die irrländiſchen noch verſchiedene von den deutſchen Leinenfabriken im Stande ſind, mit den Oſnabrückern gleichen Preis zu halten, ſo wie dieſe hierdurch Gelegenheit finden, ihren Leinenhandel immer mehr in Aufnahme zu bringen. Das Leinen wird zu einer Zeit verfertiget, die ſonſt in andern

Ländern von Herren und Geſinde müſſig hingebracht zu werden pflegt, und da hier der einzelne Wirth nur ein kleines Kapital an den Manufakturzweig anlegt, ſo iſt er nicht ſo vielem Verluſte, als eine Fabrik ins Große, ausgeſetzt, darf keine fremden Arbeiter lohnen, keine Zinſen für auf die Verfertigung der Waare verwendete Kapitalien ſchlagen, mithin kann er auch die Leinen zu niedrigern Preiſen liefern. Hierzu kömmt noch der Umſtand, daß hier der Weber den größten Theil des Flachſes ſelbſt bauet, mithin das Material um einen niedrigern Preis in Anſchlag bringen kann, als der Fabrikant in andern Gegenden. Dieſe Leinen, welche, wie ſchon Anſon bemerkt hat, den Wilden unter dem Namen Arbixleinen bekannt ſind, gehen größtentheils nach dem ſpaniſchen und portugieſiſchen Indien, und nach der Küſte von Afrika, wohin ſie anfänglich durch die Holländer, nachher aber vorzüglich durch die Engländer geführt worden.

Die Holländer ſandten dieſe Leinen nach Spanien, und von da unter ſpaniſchen Namen nach Indien. Da aber die holländiſchen Kaufleute, die dieſe Waare von den Osnabrückern, um deſto ſicherer zu gehen, in Kommiſſion nahmen, oftmals ihren Kommittenten die Waare noch als unverkauft angaben, wenn ſie ſolche bereits abgeſchifft und abgeſetzt hatten, damit ſie noch mit dem in Händen habenden Gelde wuchern konnten, ſo verlor ſich dieſer Handelszweig von den Holländern, und zog ſich zu den engliſchen und bremiſchen Kaufleuten hin. Die Engländer, ſo zu Cadiz und Liſſabon große Handelshäuſer und Komtoire haben, folgen darinnen den Holländern, daß ſie dieſe Leinen nach dieſen beyden Plätzen hingeben, und ſolche von da unter ſpaniſcher oder portugieſiſcher Flagge einſchiffen und verſenden. Die Bremer hingegen ſind bloß Kommittenten der Engländer; ſie ſenden die Leinen nach England, und tauſchen dafür engliſche Waaren ein. Für die Güte der Waare iſt jetzt im Lande durch Verordnungen ſehr zweckmäßig geſorgt. Auf der Legge, deren es in jedwedem Amte des Hochſtifts giebt, wird durch zwey beeidete Perſonen oder Leggemeiſter jedes Stück Leinen gegen eine geringe Gebühr gemeſſen, geglandet, die Feinheit, Länge und Dichtigkeit des Gewebes unterſucht, das Leinen kunſtmäßig aufgewickelt, und mit Aufſetzung des Landesſtempels

pels und Ellenmaaßes, das beſte in der Art mit Nro. 1., die darauffolgenden aber ihrem Range nach mit 2, 3, 4 und O. bezeichnet. Für jede Nummer wird an jedem Leggetage ein Preis feſtgeſetzt, unter dem keiner der verſammelten Kaufleute bieten darf. Ein Stück aber, dem es an gehöriger Breite fehlt, und das für Schmalband erklärt iſt, wird gar nicht geſtempelt, auch kein Preis dafür feſtgeſetzt, ſondern jeder mag ſein Heil damit verſuchen. Bey dieſer Einrichtung nun kann der auswärtige Kaufmann gewiß ſeyn, daß er ſicher die verlangte Nummer erhält, und nicht hintergangen werden kann; und der Weber iſt ebenfalls gegen Schikane geſichert.

Die Engländer und Irländer machen ſeit einigen Jahren dieſen Artikel häufig nach, und ſchicken ihn unter dem Namen Oſnabrughs in großer Menge nach Amerika. Allein zu Dundee in Schottland werden jährlich 4 bis 5 Millionen Ellen ſolcher rohen Oſnabrughs verfertiget und weggeſchickt.

Oſos negros, eine Gattung ſpaniſcher Wolle, die beſonders nach Frankreich geht.

Os Sepiæ, ſ. Blackfiſch.

Oſteocolla, ſ. Steinbruch.

Oſterlucey, große und kleine, gemeine, runde, Hohlwurz, Donnerflug, Ariſtolochia rotunda, Ariſtolochia adulterina, Fumaria bulboſa, radix cava, dieſes bekannte, beſtändige, niedrige und weiche Frühlings-Gewächſe zeiget ſich in der Mark Brandenburg, in Meiſſen, Thüringen und mehreren deutſchen Ländern, gleich nach Abgang des Schnees unter den dikken Büſchen und Hecken, in und an den tiefen und warm gelegenen Laubwäldern, um die Hügel, Dörfer und Vorhölzer, in einem ſchattigen, guten und feuchten Grunde, und ſtehet im März bis zum April daſelbſt in völliger Blüte, bis es nach der Reife des Saamens das gelbgewordene Kraut ganz abwirft, daß die knollige Wurzel die ganze übrige Jahrszeit hindurch tief in der Erde verborgen bleibet. Sobald das dem gemeinen Erdrauch ſehr ähnliche, niedrige Kraut blaß, gelb und welk zu werden anfängt, iſt es Zeit, die knolligen Wurzeln, welche tief und klumpenweiſe in der Erde beyſammenliegen, zu ſammeln. Dieſe beſtehen in feſten, ungleich abgerundeten Knollen, aus deren unterm Ende feine Faſern hervorkommen, welche bey der erſtern die Größe einer Haſelnuß haben, bey der zweyten aber größer ſind,

 und

und mit dem Alter früher oder ſpäter anbrüchig, hohl und im Kerne zur Erde werden, auch ſich in etliche Stükke von einander theilen, von welchen jedes ſeine beſondern Keime und Pflanzen hervorbringt. Die ſehr ſcharfen, unangenehmen bittern Knollen haben ein weiſſes, oder weißgelbes, hartes Fleiſch, welches mit einer dünnen, graubräunlichen Schaale bedeckt iſt. Der Saft von den friſchen Wurzeln wird innerlich, das feine Pulver von der trocknen Wurzel aber äuſſerlich gebraucht. Unter dieſen Wurzeln muß man die feſteſten, derbeſten und gröſten wählen, aber die zurücklaſſen, welche ſchon alt ſind, und nur ſchwach riechen. Der Farbe nach ſind die Knollen oder Wurzeln äuſſerlich dunkelgrau, ſchwärzlich, rothbraun, inwendig aber gold- oder bleichgelb, zuweilen aber mehr roth. An Geſchmack ſind ſie überaus bitter, und geben Spuren eines balſamiſch-gewürzhaften Weſens.

Oſterlucey, lange, lange welſche Oſterlucey, lange Hohlwurz, Ariſtolochia longa, kömmt von einem ſchwachen, niedrigen, aber ſehr dauerhaften Stauden-Gewächſe, das häufig in einigen weſtlichen Gegenden von Europa, inſonderheit hier und dort in Spanien, um Montpellier in Frankreich, in Sicilien, Apulien und Kalabrien, wie auch um Trieſt und Görz gefunden wird. Es blüht an ſeinen natürlichen Standorten im Junius und Julius, bey uns aber in den Gärten bringt es nur ſelten Blumen. Die Wurzeln, welche in unſere Apotheken kommen, beſtehen aus fingersdicken, auch wohl ſtärkern, und ſpannen- oder fußlangen, runden, abgeſtumpften, ſehr ſcharf getrockneten, harten und feſten Wurzeln von der wilden Pflanze, worunter ſich viele junge, etwas ſchwammig geweſene befinden, welche wie Enzianwurzel wieder aufquellen. Alle zuſammen ſind äuſſerlich etwas runzlich und grau, oder hell- und dunkelbraun, innerlich aber bald blaßgelb bald dunkelgelb, bald fällt der Kern aus dem Gelblichen ins Weißliche.

Oſtindiſche Seide, heißt man alle die Sorten Seide, welche uns die Länder in Aſien liefern, die man unter dem Namen Oſtindien zu begreifen pflegt. Die holländiſche, engliſche und mehrere Geſellſchaften bringen dieſen Artikel häufig nach Europa. Die erſtere führt ein Chineſiſche Seide, erſter, zweyter und dritter Sorte; ferner Cantonſeide, welche ſchlech-

ſchlechter und wohlfeiler, als die vorhergehende; Seide aus Bengalen Tanny, welche in verſchiedenen Sorten, die mit den Buchſtaben A, B, C, D, E, F, oder durch die Namen Cabeſſa A A, ordinair A, Bariga B B, Bariga C C, auch ordinaire B Sorte unterſchieden werden, beſteht. Die Waare wird durchgängig nach Pfunden gehandelt, und gilt nach Verhältniß der Feine 22 bis 30 ß. vl. in Bankgeld. Die Kompagnie giebt 2 Procent für Gutgewicht und Abzug für die Bänder. Das Gewicht iſt amſterdammer. Frankreich führt beſonders rohe Nankinſeide, Cantonſeide, Tanny, und bengaliſche fette Seide, welche auf italieniſche Art geſponnen iſt, aus Oſtindien ein. Die Tannyſeide wird in die S T Sorte Nro. 1., 2, 3, 4 und 5 unterſchieden. Iſt bey dieſem Zeichen noch ein A befindlich, ſo iſt es ein Merkmal, daß die Sorte noch etwas feiner als die gewöhnliche ausfällt. In dieſem Falle gilt das Pfund 30 bis 40 Sous höher im Preis, als wenn dieſer Buchſtabe fehlt. Der Caveling dieſer Seide beſtehet aus 2 Ballen, deren jeder 240 bis 250 Pfund Nettogewicht hält. Wegen Nankinſeide ſehe man unter dieſem Titel nach. Man ziehet übrigens im Handel faſt immer die oſtindiſche Seide, welche die Franzoſen zuführen, der vor, die die Holländer liefern, denn man weiß aus Erfahrung, daß jene ſich beſſer ſpinnen läßt, und weniger Abfall leidet, als dieſe. Auſſer den vorbenannten Sorten Seide, welche die holländiſche oſtindiſche Kompagnie zu Verkauf bringt, führt ſie auch ſeit einigen Jahren, doch nicht in ſonderlicher Menge, einige andere zu, z. E. Tanna-Bannaſeide, Adapangia, und Raypours, die der übrigen bengaliſchen Seide ziemlich gleichkommen. Deſſie und Boeliaſſe, wie auch noch verſchiedene Sorten, die mit den Lettern A, B, C, D und E bezeichnet ſind, gehören unter Cantonſeide.

Oſtindiſche Waaren, kommen jetzt in erſtaunlicher Menge zum Handel, und werden von den Kompagnien zum Theil wieder nach Afrika, nach der barbariſchen und Sklavenküſte, nach Amerika, ꝛc. ausgeführt. Man theilt Oſtindien nach der Handelsgeographie in vier Theile. Der erſtere begreift Indoſtan; der andere die Halbinſel dießſeits des Ganges; der dritte die Halbinſel jenſeits des Ganges; der letztere aber die Inſeln im indianiſchen Meere, wozu Manche

noch China, Japan und Tunking rechnen. Die Waaren, welche dieſe weitſchichtigen Länder liefern, werden in vier Klaſſen unterſchieden: in die erſtere kommen die Gewürze und Droguereyen; in die zweyte Seide und ſeidene Zeuge; in die dritte Baumwolle, Kattune, Neſſeltücher, und überhaupt alle Arten baumwollener Gewebe; die vierte iſt für die Metalle, Diamanten und andere feine Steine, Hölzer, Porcellain und verſchiedene Luxusgegenſtände beſtimmt. Unter den Gewürzen verſtehet man gewöhnlich bloß den Zimmet, die Nälken, Muskatnüſſe und Macis. Unter Droguereyartikeln Pfeffer, Ingwer, Sternanies, Salpeter, Curcuma, Cardamome, Kamphor, Borax, Benſoin, Catchou, langen Pfeffer, Rhabarber, China- und Galangawurzel, verſchiedene Sorten Gummi, Indigo, u. dgl. Unter den ſeidenen Zeugen ſind vorzüglich ſogenannte Poiſidamaſte, einfärbige und zweyfärbige, geſtreifte, geblumte zweyfädige Möbeldamaſte zu Tapezierungen; glatte, geſtreifte, brodirte, wie auch reiche Atlaſſe, gemahlte Atlaſſe; glatte, geſtreifte, gemuſterte, broſchirte, gemahlte und reiche Luſtrine; glatte und geſtreifte vier- ſechs- und achtfädige Pequins, Lampas, Gorgorans, Taffente, Pou de ſoie, Griſette, weiſſe und bunte Gazen, ſeidene Köpertücher, und Japoakleider, zu merken. Die baumwollene Gewebe, welche die holländiſche oſtindiſche Kompagnie herausbringt, beſtehen in Caſſas, Tansjebs, Malmoles, Moenemolam, Baffтas, Lachorias, Amiertjes, Chowtars, Herriabadis, Tuckeris, Sittaras, Bethilles, Dorias, Bethilles-Cangam, Therindains, Nainſook, Serbettes, Seerhandconat, Aliabalis, Periemoenemolam, Cattecaatjes, Hanecaatjes, Callamanganis, Savogeſſes, Berampaat, Gingan Taſtachelas, Gingan Pinas, Sirſacca, Chelas, Kismistüchern, Romals, Bethilles Allegias, Bethilles Seſterganty, Bethilles Callawaphoe, Chits, Nicanias, Bherms, Brawls, Chiadderboraal, Corroot, Chelas, Bajota, Gerras, Naginapaat, Salempuris, Guinees und Nankinleinwand. Von allen dieſen Geweben findet der Leſer unter ihren Titeln Nachricht.

Die Waaren, welche die Franzoſen aus China holen, beſtehen in Thè Bouy, Camphou, Pekao, Saotchaon, grünem Thè, Tonkay, Hayſuen, Hayſuenskin, Saotchaon-Sonchay-Thè, in roher Seide von Nankin und Canton, in Tutenague, Zimmet oder Caneel, Rhabarber, Chinawurzel,

wurzel, lackirten Sachen, Stuhlrohr, Sapanholz, Nankingzeugen, Porcellain, glatten Pekins, Gourgourans, Patinoyes, glatten und ſtreifigen Atlaſſen, Lampas zu Kleidern, wie auch zu Tapeten, gemahlten Pekins, gemahlten Gazen, brodirten Atlaſſen und dergleichen Weſten, Luſtrinen; in glatten ſtreifigen und zweyfärbigen Damaſten, Lines, Mandarines, halbſeidenen Atlaſſen, u. ſ. w. Die hingegen, ſo eben dieſe Nation aus Bengalen, von der coromandelſchen Küſte, wie auch von Mocka und Suratt holt, ſind: Waaren nach dem Gewicht, oder allerhand Gewebe. Jene beſtehen in: Kaffee von Mocka, Kaffee von der Inſel Bourbon, Ebenholz, Aloes, Myrhen, arabiſchem Gummi, Weyrauch, Ochſenhäuten, Cauris, Pfeffer, Salpeter, Borax, Gummilack, Krähenaugen, Catta oder Catchou, Kamphor, und roher, wie auch geſponnener Seide.

Die Muſſoline, Kattune, Zitze, u. ſ. w. beſtehen in blauen Salempouris, weiſſen auch rothen Guinees, feinen Percalles, Baſins von Goudelour, Bajutapaux von Pondichery und Suratt, Bajutapaux Solmany, Nekanias, Caſſelas von verſchiedenen Farben, Salempouris-Berampat, Cadeas, Cadeas-Chilas, Baſſetas-Cajis, Baſſetas-Jugdia, Foſſys von allerhand Couleuren, Betam, Caſidismia von Suratt und Marea, Doutis Sciate, rothen Doutis Baroche, Nozary, rothen Bajotas, rothen Neganepaux, Guingans, Korothes von Suratt, Caſas von Suratt, Guinées, Garas Baroche, Garas von Suratt, Goria und Barchente aus eben dieſer Stadt; Naguinapaux, Chaſſelas-Baroche, Guingans-Brampour, Tapeten ohne Naht, Schnupftüchern von Suratt, rohen Schnupftüchern von Baroche, ſeidenen Tüchern, Echalles Cachimir, Chits von Guzurat, Suratt und Madras, Aladjas, Bouditars oder Foullars, Sirſakas, Atlaſſen, Coutenis oder ſurattiſchen Atlaſſen, Guerleys, blauen Guinées, und Salempouris, Limanças, Korothes, Tapſels, Coupis, Phottes, Cambayes, Muſſolinen von der Küſte, gemahlten Röcken, Chits, Stinkerques, Organdi, Bethilles, Chavonis, Habaſſis, Foullarstüchern, Caladaris, Kikorchayes, Guilaudechayes, in Tüchern von Palicat, Maſulipatan und Madras, gemahlten Baude-roux, Armoiſins, weiſſen Garras, weiſſen Baſſetas, allerhand Caſſes, Tansjebs Caligan, Hamans, Nanſouques, Doreas, Terindains, Sanas Monepour, MallemollesBoly,

The-

Therindains Damaraye, Garras von Patna, Mamoudis, Amertis, Lokoris, Chits von Patna und Marchay, zitzenen Tapeten, Guingans von Patna, Boelans, Douſſoutis, Adatais Tooques, Chillas, Chuquelas, Nelis, Bourampouris, Tepays, Chalbafs, Soucis, Habaſſis, Elatchas, Percales ordinairer Art, Sauvaguſes, Canequines, und dergleichen mehr.

Die königlich däniſche aſiatiſche Geſellſchaft bringt zu Verkauf: Cambayer, Pano Comprido von ordinairer, mittler und feiner Art, in ganzen und halben Stücken, und von mehr als zwanzig verſchiedenen Breiten und Längen, blaue Pano-Comprido, Suckerdon, Bethilles verſchiedener Art, Durias, weiſſe Bethillestücher, dergleichen mit rothen Randformen, Tücher von Maſulipatnam, Madras und Tranquebar, Soot-Romals, rothgeſtreifte Gingang, Callewapper, Izaries, blaue Paracalls, Pano-Canari-Comis, Murri, Terrindams, brodirte Durias und Schürzen, Zitzen oder Chits, blaugeſtreifte Gingang, Hamans, Caſſas, Sannah, Busni-Sannah, Caſſas Tandah, Bafftas, Carradaris, Durias corſery, Dacca, Busnis Gorras, Baſſtas Luckipore-Chittabulli-Jugdea-Chadra-Putcah-Kairepath- und Callapatti, Caſſas-Luckipore-Jusjapore-Chanpore-Patna-Alliabat-Jugdea-Commercally-Roſſora-Harrial-Jagernapore-Caſſaimabath-Moud-Bouron und Nodey, Sannas-Patna, Hamans-Jugdea-Luckipore-Harrial-Dacca-Commercally, Mamudis, Mallemolle-Behaar, Emertis, Tanjebs, Gingans, Zirſacks, Carredaris, Ulmary-Pinnas, Durias-Dacca-Tandah-Jottemalla-Songorats-Puteats-Kangati-Harriſey- und Uday ſchondi, Satterparitücher, Malda-Elatcha, Nanſuch, Schotte Butadar, Borre, Therindams Jappergonſi, brodirte Nanſuch, Abatzi, Chits von Caſſimbaſſar, Kermis- und Guilladortücher, Marchais, blaue und rothe Bajutapauts, rothe und gelbe, wie auch rothe Neganepauts, Chelloes, Carcanes, Topſeils, Nicaneas, Browls, Guinees, Gingangs von vielerley Sorten, Soot Romals, Callevappes, baumbaſtene Tücher, Tanjebs-Titbaddy-Jungle, Hummums-Chaundpore, Caſſas-Soliſooty-Beſooty-Cogmary-Hurrial-Birpory-Patna- und Gouculnaty, Buromſannah, Nainſuch-Chaunpore, Sawn, Caſſas-Elheabad, Sannas, Saulganshy, Emerties, Lacovries, Bandanoes, Allabaty, Zitze, Muſſolintücher, Gouſine, Chowkas, Caſſas-Kairabath-Roſſerah, Baſſtas-Dacca, Caſſus-Benaras, Tanjebs-Behar, Mullmull-Behar, Omuurties-Patna, Seerſicker,

ſicker, Sechterſay, Nainſuch-Jaconat, Terindams-Coycalla, Mallemolle-Coſſejura- und Ballezore, Durias-Dacca-Cutrelconny, Zitze auf Caſſas- wie auch auf Sannasart, Sannas-Lucknou, Chareonnahs, Durias-Coſſidah-Cogja- und Collulonies, Jungle-Coſſidah, Bafftas-Lucknou, Callicoes, Caſſas-Tandapor, Sanna-Boasna- und Tandah, Mallemolle-Dacca- und Santos, Soblom-Dacca, Guinees in ganzen und halben Stükken, ꝛc.

Auſſer den Zeugen, Kattunen und Muſſolinen bringt die aſiatiſche Kompagnie auch zu Verkauf: Salpeter, Pfeffer, Calliaturholz, Stuhlrohr, Indigo, Shellack, Cauris, Camphor, oſtindiſche Baumwolle, und dergleichen Garn, Stocklack, Floretſeide, Arrack, Elephantenzähne, Zimmet, ſpaniſche Röhre, Sapanholz, Manna, Kaffee von der Inſel Bourbon, Sagogrütze, Chinawurzel, Gallangawurz, Rhabarber, gedrehete Organſin- und Tramſeide, u. dgl.

Die ſchwediſche oſtindiſche Kompagnie liefert zehn bis zwölferley Sorten Thee, viel Porcellain, Nankins, Pous-de-Soie, Möbeldamaſte, Atlaſſe, Taffente, und rohe Seide, Rhabarber, Caneel, Sago, China- und Galangawurzel, Bundrohr, Arrack, u. dgl.

Oſtrea, ſ. Auſtern.

Oſtrutium, ſ. Meiſterwurz.

Oſyris, ſ. Leinkraut.

Otizaal, ſ. Bethilles.

Ottangoli, ſ. Eiſen.

Otter, ſ. Fiſchotter und Natter.

Ottergalle, ſ. Sinau.

Ourvilles, heißt man allerhand Sorten Leinen, die zu Ourville in Normandie gewebt werden. Es giebt feine und ordinaire Gattungen. Jene werden zu Hemden und Bettzeugen, dieſe aber zu Strohſäcken, Materatzen u. d. verbraucht. Sie halten 5/16 der franzöſiſchen Elle in die Breite, und ſind ganz von Flachs gemacht. Das meiſte von dieſem Artikel wird von Bolbec ausgeführt.

Ovum, ſ. Ey.

Oxalis, ſ. Sauerklee.

Oxyacantha, ſ. Weißdorn.

Oxycedrus, ſ. Ceder.

Oxylapathum, ſ. Mangolt.

Oxymel, heißt man in Apotheken ein Arzneymittel, das nach Art eines Syrups, aus Eſſig und Honig entweder allein, oder noch mit verſchiedenen andern Sachen verſetzt, angewandt wird. So hat man hier das einfache Oxymel ſimplex, und unter den zuſammengeſetzten: Oxymel ſcilliticum,

von

von Meerzwiebeln, und Oxymel helleboratum, von der Nieſewurz. Sie werden beſonders äuſſerlich gebraucht.

Ozier, ſ. Porcellan.

P.

Pacaret, Pajarete oder Paxarete, in Spanien die ſüße und beſte Sorte der Xeresweine, die in der Landſchaft Sevilla gezeugt, und häufig ausgeführt werden.

Pace, eine Art ſehr ſchmackhafter franzöſiſcher Butter, die in Bretagne verfertiget, und von Rennes zum Handel gebracht wird.

Packetgarn, fil de paquet, franzöſiſches Leinengarn, das inſonderheit zu Rembervillers in Lothringen geſponnen, und in Menge nach verſchiedenen Gegenden verführt wird. Jedwedes Packet hält 16 Strähne, flottes, jeder Strähn 96 Faden, tours. Die Waare iſt übrigens von derſelben Beſchaffenheit und Feine, wie das ryßler Geſpinnſt. Das meiſte geht nach Lyon.

Packlaken, eine Art engliſcher Tücher, die insgemein weiß und ungefärbt zum Handel kommen. Die Stücke meſſen 37 bis 38 pariſer Ellen in die Länge.

Packleinen, Packleinwand, fr. toile d'emballage, ein rohes grobes leinenes oder hanfenes Gewebe, das zum Einpacken der verſchiedenen Güter und Waaren gebraucht wird. Dergleichen liefern häufig verſchiedene Gegenden in Picardie, beſonders Abbeville. Eine Sorte hiervon iſt 7/8 eines Stabs breit, und gilt 13 Sous; die andere hält 15/16, und koſtet 16 Sous. Dieſe beyden Sorten werden inſonderheit nach Bilbao in Spanien ausgeführt, wo man ſie zu Wollſäcken gebraucht. Auch Dinan in Bretagne ſchickt eine Menge dieſer Waare nach Frankreichs Seeſtädten, inſonderheit nach Bourdeaux und Nantes, ferner nach Bilbao, Cadiz, St. Sebaſtian, u. ſ. w. Schleſien, Böhmen, Polen und Rußland ſchicken eine ungeheure Menge Packleinen zum Handel. Die polniſche Waare geht beſonders nach Königsberg, Danzig, Elbing, Breslau, u. ſ. w. Die, welche aus Polen in die preuſſiſchen Länder eingebracht wird, darf hier nicht verbraucht werden, ſondern die Kaufleute müſſen ſie wieder exportiren. Rußland führt auſſerordentlich viel grobe Packleinwand

(Deringa) von verſchiedener Breite und Güte aus. In Pommern liefert die Inſel Rügen häufig dieſen Artikel. Lauterbach bey Frankfurt treibt ein wichtiges Gewerbe mit verſchiedenen Sorten Packleinwand, welche 7/4, 15/8 bis 9/4 der daſigen Elle breit, und in Stücken von 60, und halben von 30 Ellen Länge. Man handelt dieſe Waare in frankfurter Geld, und nach eben ſolchem Maaß. Hamburg handelt vorzüglich ſtark mit fünftehalbviertelbreiten ſogenannten Heedeleinen, die man nach doppelten Ellen verkauft, u. ſ. w.

Pacoswolle, eine ſchöne langhaarige Wolle, die das Pacosthier, eine Art wilder peruaniſcher Schaafe, giebt. Man bringt ſolche über Cadiz zum Handel. Man verkauft ſie nach Pfunden, und verarbeitet ſie zu verſchiedenen Manufakturen. Das Pfund gilt gewöhnlich 10 bis 12 Realen de plata.

Paderborniſche Leinen, eine Gattung weſtphäliſcher Leinwand, die 4/4 breit, und 20 Ellen lang iſt. Man nennt ſolche auch: Werchlinnen. Sie iſt aber überhaupt nicht ſo verkäuflich, als andere Sorten von den weſtphäliſchen Leinwanden. Das Gewebe iſt nur grob, und ein Stück wird zu Hamburg ſelten über 2 3/16 bis 2 3/4 Mark Banko bezahlt.

Padou, in Frankreich eine Gattung Bänder, welche von Floretſeide, Seide und Floretſeide zuſammen, oder von Floretſeide und Zwirn gewebt werden. Sie dienen vorzüglich zum Einfaſſen der Frauenzimmerröcke und anderer Kleidungsſtükke. Man hat dieſe Waare von allerley Farbe und Breite; aber die vier Sorten, welche am ſtärkſten abgehen, werden durch Nummern unterſchieden. Nummer 2. iſt 9 Linien breit; Nr. 3. 15 Lin.; Nr. 5. 18 Linien, und die 4te wird bloß durch ihre Breite, welche 3 Zoll und 10 Linien beträgt, von den andern unterſchieden. Die Stücke halten gewöhnlich 24 Stab in die Länge, die rouenſchen nur die Hälfte, und ſind in Packeten oder Groß von 12 dutzend Stükken. Die ſtärkſten Padoumanufakturen befinden ſich zu Rouen, wie auch in Forez und Lyonnois, beſonders zu St. Chaumont, St. Etienne und daherum. Der meiſte Handel mit dieſer Waare wird zu Lyon getrieben. Ambert in Auvergne webt inſonderheit die Sorten Nr. 2, 3 und 4. Die hieſige Waare iſt in Stücken von 20 bis 22 franz. Ellen.

Pagament, ſ. Silber.

Pagel oder Pagre, auch hier und

und dort Acarne genannt, ein weiſſer und ſchuppichter Fiſch, der an den Küſten des mittelländiſchen Meers gefangen, und häufig zu Markt gebracht wird. Er iſt in Italien, und beſonders zu Rom, unter dem Namen Fagolino, bekannt.

Pagnes, Panicos, ſind Decken von verſchiedenen, meiſtens baumwollenen Geweben, welche von den Schwarzen auf den afrikaniſchen Küſten, und den Bewohnern verſchiedener Gegenden in Oſtindien, zur Bekleidung des Körpers angewandt werden. Dieſe Leute hüllen beſonders den Untertheil des Leibs, vom Gürtel angefangen, in ſolche Pagnes ein. Die oſtindiſchen ſind von feinem Kattun, von Guingan, und ähnlichen Zeugen. Die für die Schwarzen ſind nur von grobem baumwollnen Gewebe, meiſtens blau gefärbt, geſtreift und dgl. Die Engländer, Franzoſen, Portugieſen und Dänen treiben hiermit einen Handel von Bedeutung.

Paillet, heißt man in den franzöſiſchen Weinländern den bleichrothen oder rothgelben Wein. Die Provence insonderheit liefert hiervon verſchiedene ſchöne Sorten zum Handel.

Paimpont, oder eigentlicher fil de Paimpont, eine Art Leinengarns aus Bretagne, ſo über Rennes ausgeführt wird, und beſonders durch die herrliche Weiſſe hervorſticht.

Paiſſeau, eine Gattung Serſche, die hier und dort in Languedok, beſonders um Sommieres gewebt wird. Man ſehe ein Mehreres unter dem Titel Peſſots.

Palaia, ſ. Scholle.

Palanche, in Frankreich ein grober Zeug, welcher halb aus Wolle und halb aus Leinengarn verfertiget iſt. Man braucht ſolchen vornehmlich zum Unterfutter unter die Kapotröcke der Matroſen.

Palatin, eine Art Kleidungsſtücke für Frauenzimmer, die zur Bedeckung des Halſes dient, und vor Zeiten ſtark getragen wurde. Es gab gefütterte mit Pelzwerk, Federpalatine, Sammetpalatine, u. dgl. Jetzt ſind nur noch die von Flohr Mode.

Palermiſche Seide, eine Gattung Seide aus Sicilien, die um Palermo gezeugt, und von da häufig zum Handel geſchickt wird. Sie kommt meiſtens roh und unzugerichtet heraus. Die Sorten dieſer Seide unterſcheidet man durch die Zeichen M, MB, MNB, OOB, OBV und O. Die erſtere iſt die ſchlechteſte; die beyden letzteren aber die feinſten und theuerſten. Ein Ballen von ſolcher Seide hält

gegen 300 Pfund im Gewicht. Die Unkoſten bis an Bord betragen beyläufig 10 Procent.

Paliacate, ſ. Mouchoirs.

Palicol, ſ. Salempuris.

Paliurus, ſ. Stechdorn.

Palixandre, Violetholz, heißt man in Frankreich ein blaurothes Holz, das zu feinen Tiſchler- und Drechslerarbeiten gebraucht wird. Für das beſte hält man das, ſo inwendig und auswendig voller Adern iſt, und nur wenig oder gar keinen Splint hat. Die Holländer ſchikken es in großen Stämmen den andern Nationen zu.

Palma Chriſtiöl, nennt man im Handel das Oel, welches aus den Körnern des Wunderbaums bereitet worden, und auch Oleum ricinum genannt wird. Man nimmt es zum Brennen, und gebraucht es auch in der Medizin.

Palmen, Judenpalmen, eine Art ſtachelichter Palmzweige, die wir aus Italien, inſonderheit aus dem Genueſiſchen und Neapolitaniſchen, erhalten, und die die Juden bey ihrem Lauberhüttenfeſte zum ſogenannten Schütteln und andern Ceremonien brauchen. Sie werden theils mit den Adams- oder Judenäpfeln zugleich, theils auch abgeſondert verkauft. Iſt das erſtere, ſo bekömmt der Käufer auf ſo viele Aepfel, als er nimmt, ein Drittel der Zahl Palmen, oder auf jede drey Stück Früchte eine Palme umſonſt. Man hat ſowohl friſche und grüne, als auch alte und dürre Palmen. Jene ſind theurer, als dieſe.

Palmenbaum, Palmbaum, Palma, eine vorzüglich berühmte Baumart, welche, Europa ausgenommen, in allen übrigen Theilen der Welt häufig angetroffen wird, und den Einwohnern dieſer Länder mancherley Nutzen gewährt. Ihre Stämme erwachſen nach und nach aus Ueberreſten der Blätter. Es giebt dieſer Bäume verſchiedene Gattungen. Man hat Palmbäume mit fächerförmigen Blättern, foliis flabelliformibus, mit paarweiſe geſetzten Blättern, foliis conjugatis, große und kleine Dattelpalmen, Palma dactylifera, auch Chamæriptis, Cocospalmen, Palma coccifera, u. ſ. w. Der Sago- oder Libbybaum iſt ebenfalls eine Art wilder oder dornichter Palmen. Er beſteht eigentlich aus einer langen, etwa zwey Zoll dicken Röhre von hartem Holze, worinnen ein Teig oder Mark mit vielen untermiſchten länglichten Faſern enthalten iſt. Wenn die Eingebohrnen die Sagobäume gefällt haben,

 ſchnei-

ſchneiden ſie ſolche in große, 5 bis 6 Fuß lange Stücken, und hauen einen Theil des harten Holzes in der Länge ab. Wenn der Arbeiter bis an das Mark kömmt, ſo haut er ſolches und die länglichten Faſern mit einem Beile in die Queere durch. Einen Theil läßt er an jedem Ende, damit eine Art von Trog daraus wird, wenn das Mark herausgenommen worden. In dieſen Trog wird hernach das Mark wieder gethan; man vermiſcht es mit Waſſer, und ſchlägt es mit einem Stück Holz, die Faſern treiben alsdann in die Höhe, und das Mehl ſinkt zu Boden. Wenn nun auf dieſe Weiſe zu wiederholtenmalen Waſſer aufgegoſſen worden, thut man den Teig in walzenförmige Körbe, die von Baumblättern geflochten ſind, und ſenkt die Körbe unter friſches Waſſer, wenn man das Sagomehl eine Zeitlang aufbewahren will. Ein einziger Sago- oder Libby-baum kann zwey- bis vierhundert Pfund Mehl geben. Man ſehe dieſes Artikels wegen das Weitere unter dem Titel Sago. Die Blätter von dieſem Baume geben unter allen andern Palmarten die vorzüglichſten Dächer zu den Wohnhütten der Indianer ab. Sie dauern wol 6 bis 7 Jahre. Dieſer Art Palmenbäume haben auch alle ein Herz oder Gipfel, die eßbar ſind. Aus einer andern Art, die auf den Philippinen in großer Menge, beſonders an den Ufern der Flüſſe wächſt, und in der Landesſprache Nipa genannt wird, bereiten die Einwohner durch Gährung einen Saft, der zu Brantwein und Eſſig gemacht wird. Der Cocosbaum wächſt auch faſt allenthalben in dieſen Erdſtrichen. Dieſe Bäume bilden da ganze Wälder. Die Einwohner machen die Cocosfrucht nicht nur ein, ſondern bereiten auch hieraus ein ſchmackhaftes Oehl, das an Speiſen ſehr gut zu gebrauchen iſt. Aus den zarten Spitzen der Palmbäume gewinnet man einen viel lieblichern Honig oder Syrup, als der iſt, welcher aus dem Zuckerrohre verfertiget wird. Man ſehe hierüber unter dem Titel Cocos das Weitere. Der Dattelbaum, eine andere Gattung Palmbäume, Phœnix dactylifera, iſt den Ländern, wo er gezeugt wird, nicht weniger nützlich, als die vorhergehenden. Die Einwohner erhalten von dieſem Gewächſe faſt alle Nothwendigkeiten, die zum Lebensunterhalt gehören, nämlich Speiſe, Trank, Kleidung, und auch Wohnung, wie ſolches unter gehörigem Titel des Mehrern zu erſehen.

Hüte von Palmblättern werden aus Afrika und Amerika in großer Menge für beyde Geſchlechter zum Handel gebracht. Auch in Sicilien und Kalabrien macht man aus den Blättern der Zwerchpalme Hüte, Körbe, Stühle, Beſen, und allerhand Kleidungsſtücke.

Palmſect, heißt man einen lichtgelben, lieblichen, ſüßen Wein, der auf dem Eyland Palma, einer von den canariſchen Inſeln, welche im atlantiſchen Meere liegen, und der Krone Spanien gehören, gewonnen wird. Man führt ihn in großer Menge nach Holland, Hamburg, Dünkirchen, Bourdeaux, Amerika, u.ſ.w. aus. Er wird nach Fäſſern von 2 Pipen gehandelt. Zu Hamburg nach Booten, welche 130 Stübgen, auch wohl noch etwas mehr halten.

Palos, im ſpaniſchen Handel allerley Holzwerk.

Palos de Calenturas, die Chinarinde.

Palqui, in verſchiedenen Gegenden von Südamerika, eine Art Attichs oder Hollunders, die aber gelbe Blumen, und 5 bis 6 Zoll lange Aehren trägt. Der Saft aus den Blättern und der Rinde iſt ſehr erfriſchend, daher er bey hitzigen Fiebern u. dgl. mit Nutzen gebraucht wird.

Pancopal, ſ. Copal.

Paludapium, ſ. Eppich.

Paluswein, ſ. Bourdeauxer Weine.

Pane-fin, ſ. Lumpen.

Panelle, eine Art rohen Zuckers, die man aus den franzöſiſchen Antillen zum Handel bringt.

Pangfil, eine Gattung ſeidener Zeuge, die in der Provinz Nanking in China häufig gewebt, und nach Japan verführt werden.

Pangue, in Südamerika eine Pflanze, welche gern in ſumpfichten und feuchten Gründen wächſt. Die Wurzeln, welche ſich auf ein paar Fuß unter der Erde ausbreiten, ſind ſchwärzlich von Farbe, und ſchwer. Sie treiben 3 oder 4 Stämme, in der Höhe von etwa 5 Fuß, welche 4 oder 5 Zoll dick, und mit einer rauhen und wollichten grauen Rinde bedeckt ſind, auch ein weiſſes ſäuerliches Mark enthalten, das mit einem angenehmen und erfriſchenden Safte angefüllt iſt. Wenn ſie alt werden, ſo iſt das Mark mit feinen und ſehr zähen Fäden durchzogen. Die Blätter, welche nur aus den Spitzen der Stämme hervorkommen, ſind hart, wollicht, dunkelgrün von Farbe, ausgekerbt, und gegen 2 Fuß breit. Die Wurzeln gebraucht man, um damit allerhand Häute zu gerben, daher ſie, beſonders im ſpaniſchen Amerika, einen beträchtlichen Gegen-

ſtand des Handels ausmachen. Auch verfertigen die Schuſter ihre Leiſten daraus. Mit ein paar andern Pflanzen gekocht, geben die Wurzeln eine ſchöne ſchwarze Farbe, womit allerhand Zeuge gefärbt werden.

Panicos, eine Art flächſener Leinwand, die theils in Portugal ſelbſt aus oſtſeeiſchem Material gewebt, theils aus Bretagne eingeführt wird. Es giebt rohe und gebleichte Sorten. Die Waare geht inſonderheit häufig nach Braſilien.

Panicum, ſ. Fuchsſchwanz.

Panis Cuculli, ſ. Sauerklee.

Panis Cydoniorum, ſ. Quittenbrod.

Panis porcinus, ſ. Saubrod.

Panis ſancti Joannis, ſ. Karobe.

Paniſton, Peniſton, eine Art Molleton, die in England verfertiget wird.

Panne, in Frankreich Zeuge, deren Kettenfäden von Seide, der Einſchlag aber von Wollengarn gemacht werden. Es iſt ein ſammetartiges Gewebe. Das meiſte hiervon liefern verſchiedene Oerter in Picardie und Normandie zum Handel. Paris giebt Panne, die 20 Zoll in der Breite hält, und im Preis, nachdem die Farben ächt oder unächt ſind, 9 bis 14 Livres der Stab verkauft wird. Von jenen Arten, die in Picardie gewebt werden, ſehe man unter den Titeln Moquettes und Tripes das Nähere.

Pannuelos, ſ. Mouchoirs.

Pannus, ſ. Tuch.

Pano-Canari-Comis, baumwollene oſtindiſche Gewebe, die die däniſche aſiatiſche Kompagnie nach Europa bringt. Von dieſen iſt die erſte Sorte 1 Elle und 3/8 bis 1 Elle und 7/16 breit, und 25 bis 26 kopenhagener Ellen lang. Die zweyte iſt eben ſo breit, aber nur 24 bis 25 Ellen lang.

Pano-Comprido, hiervon bringt die nämliche Handlungsgeſellſchaft nachſtehende Sorten zu Verkauf: Pano-Comprido, 12 Punj., breit 1 Elle und 5/8 bis 6/4, lang 50 bis 51 E. Dergl. 13 Punj., breit 1 E. und 3/8 bis 1 E. und 7/16, lang wie die vorſtehende Sorte. 14 Punj., br. anderthalb Ellen bis 1 E. und 9/16, lang 51 bis 52 E. 14 Punj., eine halbe Elle breit, und 50 bis 51 E. lang. 14 Punj., 1 E. und 7/16 breit, und 49 bis 51 E. lang. 16 Punj., eine halbe Elle breit, und 51 bis 52 E. lang. 16 Punj., 1 E. und 9/16 bis anderthalb E. breit, 51 bis 52 E. lang. 16 Punj., 1 E. und 7/16 bis 1 1/2 E. in die Breite, 48 bis 49 E. in die Länge. 18 Punj., 6/4 bis 1 E. und 9/16 in die Breite, 50 bis 51 E. in die Länge. 18 Punj., 1 E. und 7/16 bis 9/16 breit, und ſo

lang als die vorſtehenden. 18 Punj., 6/4 bis 1 E. und 9/16 breit, 51 bis 52 E. lang. 18 Punj., 1 E. und 7/16 bis 1 E. und 9/16 breit, 50 bis 51 E. lang. 19 Punj., 1 E. und 9/16 breit, und 50 bis 51 E. lang. 19 Punj., 6/4 bis 1 E. und 9/16 breit, und ſo lang wie die vorhergehenden. 20 Punj., 1 E. und 9/16 breit, 51 bis 52 E. lang. 20 Punj., 6/4 bis 1 E. u. 5/8 breit, 49 bis 51 E. lang. 20 Punj., ſo breit wie die vorſtehende Sorte, 50 bis 51 E. in die Länge. 21 Punj., 1 1/2 E. bis 1 E. und 9/16 br. 22 Punj., 1 E. und 9/16 bis 5/8 breit, 51 bis 52 E. lang. 22 Punj., 6/4 bis 1 E. u. 5/8 breit, 49 bis 51 E. lang. 23 Punj., ſo lang wie die vorſtehende Sorte, und 1 E. und 9/16 bis 5/8 breit. 24 Punj. in Breite wie die vorige, aber 50 bis 52 E. in die Länge. 24 Punj., 1 E. und 7/16 bis 5/8 breit, und 48 bis 51 E. lang. 26 Punj., 1 1/2 E. bis 1 E. und 9/16 breit, 49 bis 50 E. lang. 30 Punj., 1 E. und 9/16 bis 5/8 breit, 50 E. lang. 36 Punj., 1 E. u. 5/8 breit, 51 bis 52 E. lang. Feine Sorten: Nro. 1., 5/4 bis 1 E. und 5/16 breit, und 40 E. lang. N. 2., ſo breit wie die vorſtehende, aber 40 bis 41 E. lang. N. 3. von Breite und Länge gleich der vorigen. N. 5., 1 E. und 3/16 bis 5/4 breit, 42 bis 44 E. lang. N. 6., 5/4 bis 1 E. und 5/16 breit, 40 bis 41 E. lang. N. 7., ſo breit und lang als die vorige Sorte. N. 8., 5/4 breit, 40 E. lang. N. 9., 1 E. u. 3/16 bis 5/4 breit, und ſo lang wie die vorſtehende. N. 10., von gleicher Länge, 5/4 bis 1 E. und 5/16 breit. N. 11., 1 E. und 5/16 breit, und 50 E. lang. N. 12., 5/4 breit, 40 bis 41 E. lang. Superfeine Sorten: N. 1., 1 E. und 5/16 bis 5/8 breit, 44 bis 45 E. lang. N. 2. und 3., in Länge und Breite wie die vorſtehende Sorte. N. 4., 43 bis 45 E. lang. N. 5., 1 E. und 3/8 breit, 44 bis 45 E. lang. N. 6., 1 E. und 5/16 bis 1 E. und 3/8 breit. N. 7., 44 bis 45 E. lang, 1 E. und 5/16 bis 3/8 breit. N. 8., 1 E. und 3/8 breit, und 45 E. lang. Superfeine Pano Comprido, N. 1., 1 E. und 5/16 bis 3/8 breit, 43 bis 45 E. lang. N. 22., 43 bis 44 E. in die Länge. N. 3., 1 E. und 5/16 breit, ſo lang wie die vorſtehende Sorte. N. 4., 1 E. und 3/8 breit, 44 bis 45 E. lang. N. 5., 43 und 1/2 bis 45 E. lang, in Breite wie die vorige. N. 6., 43 bis 44 E. N. 7., 1 E. und 5/16 bis 1 E. und 3/8 breit, 44 bis 45 E. lang. N. 8., ſo breit und lang wie die vorhergehende. N. 9., 1 E. und 3/8 breit. N. 10., 1 E.

und 3/8 bis 7/16 breit, 45 bis 47 E. lang. N. 11., 1 E. und 3/8 breit, 44 Ellen lang. Extrafeine Sorte: N. 1., 1 E. und 3/8 bis 7/16 breit, 43 bis 44 Ellen lang. N. 2., 43 E. lang. N. 3. und 4., in Länge und Breite eben ſo. N. 5., 44 bis 45 E. lang. N. 6., 1 E. und 3/8 breit, 43 bis 44 E. lang. N. 7., 44 bis 46 E. lang. N. 8., 1 E. und 3/8 bis 7/16 breit, 44 bis 45 E. lang. N. 9., 45 bis 46 E. N. 10., wie die vorhergehende Sorte. N. 11., 44 bis 45 E. N. 12., ſo breit wie N. 8. und 44 bis 46 E. lang. N. 13., 1 E. und 3/8 breit, 46 E. lang. Pano Comprido, 26 Punjams, 50 E. lang, 6/4 bis 1 E. und 9/16 breit. Dergleichen 36 Punj., 1 E. und 9/16 bis 5/8 breit, und 51 bis 52 lang. Dergl. 14 P., 48 bis 50 E. lang, und 1 1/2 bis 1 E. und 9/16 breit. Dergleichen in halben Stücken, 21 bis 22 E. lang. Dergl. 15 Punjams in halben Stücken, 22 bis 23 E. lang, 1 E. und 9/16 bis 5/8 breit. Dergleichen 16 Punj., 50 bis 51 E. lang, 1 1/2 E. bis 1 E. u. 9/16 breit. Dergl. 18 P., 49 bis 50 E. lang, 1 E. und 7/16 bis 9/16 breit. Dergl. in halben Stücken, 23 bis 24 E. lang, 1 E. und 9/16 bis 5/8 breit. Dergl. 20 Punj., 48 bis 49 E. lang, 1 E. und 7/16 bis 6/4 breit. Dergl. in halben Stücken, 23 bis 24 E. lang, 6/4 bis 1 E. u. 9/16 breit. Dergl. 22 Punjams, 50 bis 51 E. lang. Dergl. in halben Stücken, 23 bis 24 E. lang. Dergl. 24 Punj., 51 bis 52 E. lang. 12 Punj. 48 bis 49 E. lang, 1 E. u. 3/8 bis 7/16 breit. Dergl. 14 Punj., 50 bis 51 E. lang, 1 E. und 7/16 bis 1 1/2 E. breit. Dergl. 15 Punj., in Länge wie die vorſtehende Sorte, aber 6/4 bis 1 E. und 9/16 breit. 16, 18, 19, 20, 22, 23, 24, 26, 30, 32, 36 Punj., 51 bis 52 E. lang, 1 E. u. 5/8, 6/4, 1 E. und 9 bis 11/16 br. Feine Sorte A und C, 44 E. lang, 1 E. und 5/16 bis 3/8 breit. Feine D, 44 bis 45 E. lang, 1 E. und 3/16 bis 5/4 breit. Feine F, wie die vorſtehende Sorte. Ordinaire O und S, 44 E. lang. Ordinaire T, U und W, 5/4 bis 1 E. und 3/8 breit, 44 E. lang. Dergl. 8 Kals, 48 bis 49 E. lang, 6/4 bis 1 E. und 9/16 breit. Dergl. 9 und 12 Kals, in Länge und Breite wie die vorſtehenden. Pano Comprido in halben Stücken, 25 bis 26 E. lang, 6/4 bis 1 E. und 9/16 breit. Dergl. 15 Kals A, 49 bis 50 E. lang. Dergl. litt. B. bezeichnet, eben ſo. Blaue Pano Comprido, 22 bis 23 E. lang, 1 E. und 5/16 bis 3/8 breit. Blaue Sorte, 25 E. lang, 1 E. und 9/16 bis 5/8 breit. Pano Comprido 9 Kals, 24 bis 25 E. l.

1 E.

1 E. und 7/16 bis 1 1/2 E. br. Dergl. 12 Kals, 22 E. l., und 6/4 br. Dergl. 15 Punj. und 23, 50 bis 51 E. l., 6/4 bis 1 E. und 9/16 br. Pano Comprido von Coudelour, 8 Kals, 51 bis 52 E. lang, 6/4 bis 1 E. und 9/16 br. Pano Comprido von Portonovo, 8 Kals, 49 bis 50 E. lang, ſo breit wie die vorſtehende Sorte. Pano Comprido von Mazulipatnam, 12 uud 14 Conj., 51 bis 53 E. lang, von gleicher Breite als die vorſtehenden. Pano Comprido von Wiſagapatnam, 51 bis 52 E. lang, 1 1/2 E. breit. Pano Comprido von Tranquebar, 15 Kals, 50 bis 51 E. lang, 1 E. und 5/8 bis 11/16 b. Dgl. 12 Kals, 51 bis 52 E. l., und 1 E. u. 5/8 breit. Dergl. 8 Kals, 52 E. lang, 1 1/2 E. bis 1 E. und 9/16 breit. Dergl. 7 Kals, in Länge und Breite wie die vorſtehende Sorte. Pano Comprido, genannt van de Nord, 18 Conj., 52 bis 53 E. lang, 6/4 breit. Dergl. 16 Conj., 1 E. und 9/16 br. Dgl. 51 bis 52 E. lang. Dergl. 14 Conj., 52 bis 53 E. l. Dergl. in Stücken von 51 bis 52 E. Dergl. 12 Conj. 51 bis 53 E. lang. Pano Comprido von Tranquebar, 18, 20, 22 und 24 Punj., 6/4 breit, 50 bis 51 E. lang. Dergl. 8 und 9 Kals, 1 1/2 E. breit, und 48 bis 49 E. lang.

Panoſſares, eine Art Tücher oder Decken, die die Schwarzen auf der afrikaniſchen Küſte, die Mitte des Leibes einzuhüllen, gebrauchen. Sie haben rothe Streifen, und man bringt ſie von der koromandelſchen Küſte.

Panſe de vache, eine Gattung leinenen Tiſchzeugs, ſo hier und dort in Picardie gewebt wird.

Panſes de Damas, in Frankreich eine Art beſonderer Weintrauben, die man in Syrien in der Sonne trocknet, und hernach zum Handel bringt. Sie ſind in halbrunden Schachteln (buſtes) von 15 bis 60 Pfund im Gewicht. Die Beeren ſind platt, von Körnern gereiniget, und haben einen fadeſüßen Geſchmack. Ihr Gebrauch iſt in Apotheken.

Pantalon, eine gemeine Sorte Papiers, die zu Angouleme verfertiget, und meiſtens nach Holland ausgeführt wird. Sie führt zum Zeichen das Wappen von Amſterdam.

Panter, ſ. Tiger.

Panter oder Panterthier, ein wildes und reiſſendes Thier von der Tigerart, das in Aſien und Afrika zu Hauſe iſt, und von dem bloß die Felle zur Handlung gebracht werden. Sie ſind mäuſefahl, und haben große ſchwarze Flecken. Die aſiatiſchen Kaufleute bringen ſie inſonderheit nach Orenburg zu Markte. Die perſiſchen

aus Maſenderan ſind kleiner als die oſtindiſchen.

Pantes, eine Art Kauris, welche auf Schnüre gezogen, und in verſchiedenen Gegenden von Afrika und Aſien als Scheidemünze gebraucht werden. Man handelt ſie in Ballen von 10000 Stück.

Pantoffelholz, ſ. Kork.

Papa, in Amerika der Erdapfel, der hier in dieſem Welttheile ſowohl wild wächſt, als auch in Menge angebauet wird. Man zählt da über 30 Arten davon, unter welchen die blaulichten, langen und ſüßen die vorzüglichſten ſind. Es giebt dieſe Frucht eines der gemeinſten Nahrungsmittel für die Eingebohrnen dieſes Landes ab.

Papagey, Pſittacus, ein ausländiſcher Vogel, der in Oſtindien, Südafrika und Südamerika zu Hauſe iſt. Im erſtern Lande und in China giebt es die meiſten und ſchönſten. Der Vogel hat zwey Vorder- und zwey Hinterzehen an den Füßen, und kann durch Hülfe des Schnabels ziemlich ſchnell auf den Bäumen hin und her klettern; denn ſo oft er im Klettern einen Fuß los läßt, hackt er mit dem Schnabel in das Holz und hält ſich feſt, daß er nicht herunterfallen kann. Man zählt ihrer wohl 30 verſchiedene Gattungen, die alle an Größe und Farbe von einander abweichen. Es giebt welche, die die Größe eines Haushahns haben, und auch ſolche, die kaum ſo groß ſind als ein Sperling. Der Farbe nach giebt es rothe und grüne, gelbe und graue, weiſſe und ſchwarze, blaue und ſehr ſchön buntfärbige in Menge, die allerhand ſonderbare Namen haben, grüner Huſar, Edeldame, rother Parkit, Gelbſchnabel, Jungfer, u. ſ. w. heißen. Die ganz grüne Art iſt die gemeinſte. Ganz kleine Papageyen von grüner Farbe, ausgenommen, daß die Flügel oben und der Kopf vornen an dem Schnabel roth iſt, werden Perroquetgen genannt. Das Sonderbare an dieſem Geſchlecht der Vögel iſt, daß ſie nicht nur allerhand Menſchen- u. Thierſtimmen, ſondern auch das Lachen, Weinen, Bellen, Krähen, u. d. nachmachen, und ganze Worte in verſchiedenen Sprachen hintereinander vorbringen. Je geſchickter und gelehriger ſie in dieſem Punkte ſind, je theurer werden ſie von Liebhabern bezahlt. Die bekannteſten Arten ſind: der blaue Aras und der rothe Papagey aus Braſilien; der rothe Papagey mit blauen Flügeln und Schwanze; der gelbe und rothe von Jamaika; der Kakatocha, oder

weiſſe Papagey mit gelbem Federbuſche; der violblaue aus Guyana; der graue von der Küſte Guinea; der rothe Papagey mit ſchwarzem Kopfe; der rothe Papagey mit grünen Beinen und Flügeln; der Amazor, oder grüne Papagey mit gelbem Kopfe und blauer Stirne; der Katocha, oder kleine grüne Papagey mit langer Schwanzfeder; der ſogenannte Sympathievogel, oder ganz kleine grüne Papagey, hat den Namen daher, weil er gerne bey ſeines Gleichen iſt, und mit denſelben einerley Bewegung macht. Der Macrouros iſt eine Zwerchart, hat einen grünen Leib und rothe Füße. Der Catita, oder chiliſche Papagey, iſt ganz grün, von der Größe einer Turteltaube, die er aber an der Länge des Schweifs übertrift. Der Periquito wird in Cujo gefunden; er iſt dunkelgrün von Farbe, hat einen ſchwarzen Kopf, und auf dem Rükken einige rothe Federn. In ihrer Freyheit freſſen dieſe Vögel Kokosnüſſe, Eicheln, Kürbiskerne und faſt alle Arten Getraidekörner, auch Hirſe und Reis; wenn ſie aber einmal zahm gemacht ſind, freſſen ſie alles, was die Menſchen eſſen, gekochtes und gebackenes Obſt, Brod und Gemüſe. Bittere Mandeln aber, Peterſilienkraut und deſſen Saame, ſind ihnen tödtlich ungeſund. Sie bringen ihre Speiſe mit den Zehen zum Munde, und ſtehen ſo lange, bis ſie mit dem Freſſen fertig ſind, auf einem Fuße. Die Chineſer und andere Aſiaten und Amerikaner fangen alle Jahre junge Papageyen, füttern ſie eine Zeitlang, und bringen ſie hernach, wenn ſie eine Anzahl beyſammen haben, in die Städte an der Seeküſte zu Markte. Die dortigen Europäer kaufen ſie da auf, und bringen ſie mit nach Europa. Hier werden die Vögel, nachdem ſie groß oder klein, jung oder alt, ſchön oder nicht ſonderlich von Federn ſind, mehr oder weniger theuer gehandelt. Oft ſind die Verkäufer ſo betrügeriſch, und mahlen die Papageyen, welche nicht ſchön ausſehen, nach Belieben an, damit ſie höhere Preiſe dafür bekommen. Die weiſſen Papageyen und die grauen mit rothen Schwänzen werden für geſchickter und gelehriger gehalten, als die andern. Um ſie ſprechen zu lehren, deckt man ihren Käfig bis auf eine kleine Oeffnung zu, hängt vor dieſe hier einen Spiegel, damit ſich der Vogel darinnen ſehen kann, und ſagt ihm Morgens und Abends, wenn er gegeſſen hat, einerley

Worte etlichemal vor, und ſo lernt er bald alles nachplappern, was man haben will. Mit Kindern, und vorzüglich mit hübſchen Mädchen, plaudert der Vogel ſehr gerne, merkt ſich bald ihren Namen, und kennt ſie oft noch, wenn er ſie ſchon etliche Jahre nicht geſehen hat. Bärtigen Männern aber, und allem, was verdrießlich ausſieht, iſt er gram. Und wenn man ihn recht luſtig ſehen will, darf man ihm nur reichlich ſüße Mandeln anbieten, und dazu etwas Wein zu trinken reichen, auch in den Spiegel gukken laſſen. Die Papageye ſind aber auch ſehr diebiſch, indem ſie alles was glänzet, als Glas, Ringe, Schnallen, Löffel, ja ſogar glühende Kohlen, wo ſie dergleichen erhaſchen können, mit ihrem Schnabel wegſchleppen. Sie beſitzen übrigens alle einige Geſchicklichkeit zum Reden, doch nicht in gleichem Maaſe, auch können die grasgrünen, welche man Sittiche heißt, gemeiniglich nur lachen und pfeifen. Aus den Federn dieſer Vögel wiſſen die Amerikaner ſehr künſtliche Leibeszierden, ſonderlich Kopfputz, Beſatz um Schürzen, ja ganze Oberkleider, Mäntel, und allerhand nette Schildereyen, zu verfertigen; womit ſonderlich auf den Märkten zu Mexiko ſtarker Handel getrieben wird. Hier findet man die ſchönſten aus Gold und Federn bereiteten Sachen, die Sommervögel, auch andere Thiere, ingleichem Bäume, Blumen, u. ſ. w. ganz natürlich vorſtellen.

Papaver corniculatum, ſ. Mohn gehörnter.

Papaver erraticum, ſ. Klapperroſen.

Papaver ſativum, ſ. Mohn.

Papaver ſpinoſum, ſ. Mohn, gehörnter.

Papaverculum, ſ. Opium.

Papel, ſ. Papier.

Papelin, Papeline, ein taffentartig gewebter halbſeidener Zeug, deſſen Kette von Seide, der Einſchlag aber von Floretſeide, feiner Wolle, und auch zuweilen Baumwolle, gemacht iſt. Manchmal beſteht die Kette aus 2 Fäden von verſchiedener Farbe, die zuſammen gezwirnt worden; dieſe Art heißt man: gewäſſerten Papelin. Man hat auch glatte, geſtreifte und geblumte. Die erſtern ſind entweder einfärbig, oder der Einſchuß und die Kette von verſchiedenen Couleuren; alsdann ſpielt der Zeug mehrere Schattirungen. Die beſten Papeline werden jetzt zu Nimes, Rheims, Avignon und Montauban verfertiget. Die letztern nennt man auch in

Frankreich Gros de Montauban; die Kette von dieſen iſt wie bey dem Gros de Tours, und die Zeugart von guter Dauer. Man macht das Gewebe nun auch häufig in Sachſen, zu Frankfurt, in der Schweiz, zu Hanau, ꝛc. nach. Der Papelin iſt 3/4 der leipziger Elle breit.

Papier, Charta, das, ſo heutzutage in ganz Europa im Gebrauch iſt, wird aus abgenutztem Leinenzeuge, oder Lumpen, verfertiget. Man ſehe des Materials halben unter ſeinem eigenen Titel nach. Die erſte Arbeit mit den Lumpen, fr. Chiffons, Chiffes oder Pattes, ital. cencie di tela, beſteht darinnen, daß man ſie ſorgfältig ſortirt, alle Nähte aufmacht, die Unreinigkeiten abſchabt, alles alte vom neuen Leinen, ſo wie das flächſene vom hanfenen abſondert, und jede Sorte in ein beſonderes Fach wirft, ſo daß die weiſſen Lumpen in verſchiedene Sorten von Schreibpapier, die färbigen in blau, die wollenen aber in ſogenannt Löſch- oder Fließpapier verwandelt werden können. Nachdem das Sortiren vorbey iſt, werden die Lumpen in große Küfen eingeweicht, und da der Fäulniß ausgeſetzt. Durch dieſe Fäulung hat man zur Abſicht, das Papier einförmig, milchartig und gelinde zu machen; aber der Papiermacher muß auch den rechten Grad der Erhitzung, der erfordert wird, wenn die Waare gut gerathen ſoll, zu treffen wiſſen. Ueberdieß gehört zu ſolchen Anſtalten reines und klares Waſſer. Das, worinnen ſich die Seife am leichteſten auflöſet, dient hierzu vorzüglich. Auf den ſogenannten holländiſchen Papiermühlen hat man den Holländer, eigentlich eine Cylinderwalze, welche die Lumpen in die kleinſten Theile zerſchleift, und bey dieſer Arbeit drey- oder viermal mehr fördert, als durch Hülfe der Stampfen geſchehen kann. Auſſer dieſem Vortheile können auch die Stampfen die Materie nicht ſo vollkommen und gleichförmig zerreiſſen, als mit den Schleifwalzen zu geſchehen pflegt. Daher auch das holländiſche Papier die ſchöne Gleichförmigkeit behauptet, wodurch es ſich vor andern Arten ſo ſichtbar ausnimmt. Wohleingerichtete Papiermühlen ſind mit Halbzeug oder einem nur zerfaſerten Teige verſehen, den man im Halbzeugkaſten den Winter über ausfrieren läßt, um ihm dadurch einen gewiſſen Grad der Vollkommenheit zu verſchaffen. Bey ſehr heiſſer Witterung wird der Zeug gelblich, oder bekömmt wol

gar

gar Würmer. Der Zeug wird nun mit den Formen, die nach der Größe des zu verfertigenden Papiers eingerichtet ſind, aus den Bütten geſchöpft; wenn der flüſſige Zeug darinnen trokken geworden iſt, macht er eben ſo viele Bogen Papier aus. Ueber die Formen werden noch Rahmen von eben der Größe gelegt; dieſe beſtehen lediglich aus vier Leiſten, und werden der Dekkel der Form genannt. Dieſer Deckel macht einen Rand oder eine Erhöhung um die Form herum, und hält den flüſſigen Zeug ab, über die Ränder zu flieſſen. Auſſer den Formen hat man auch noch ſogenannte Filze, Stücken von wollenem Tuche, die über jedweden Bogen Papier ausgebreitet werden. Wenn der Arbeiter die zu einem Stoß zureichende Anzahl von Bogen beyſammen hat, ſchreitet man zum Preſſen. Endlich hängt man den ſo formirten weiſſen Stoß Papier auf den Boden zum Trocknen auf. Die getrockneten Bogen werden hernach abgenommen, in große Stöße gelegt, und in das Magazin gebracht. Wenn nun das Papier zum Schreiben brauchbar gemacht werden ſoll, muß es geleimt werden. Der Leim hierzu wird aus Lederabgängen bey den Lohgerbern, Weißgerbern und Schlächtern, zubereitet. Das allerfeinſte Papier wird mit Pergamentleim geſteift. Auf manchen Mühlen miſcht man ein wenig Indig unter den Leim, wodurch das Papier eine gefälligere Farbe annimmt. Das geleimte und gepreßte Papier wird alsbald aufgehängt; hernach wird es geglättet. Nach dem Glätten ſchießt man das Papier aus, und unterſucht genau, ob Flecken, Wolken, Flocken und dergleichen Mängel daran ſind. Man nimmt weg, was man wegbringen kann; die erſtere Art kömmt zum Ausſchuß. Gut Papier, heißt man ſolches, wo die Blätter ganz und unbefleckt geblieben ſind, welches weder ſogenannte Caſtanien noch Waſſertropfen u. d. hat. Der erſte Ausſchuß iſt der, welcher Caſtanien- oder Waſſerflecken hat, oder in welchem einige Flocken ausgekratzt worden. Mittlerer Ausſchuß begreift die runzlichten oder krummgezogenen Bogen, ferner die, welche ſogenannte Ziegenfüße haben, oder an den Rändern ausgezackt ſind; ſo auch die dünnfleckigten, oder mit Kratzeiſen durchriſſenen Bogen, die zuſammengeleimten, die eiſen- oder leimfleckigten, und endlich die durchlöcherten. Der kurze Ausſchuß beſteht

aus ſolchen, wo der Zeug zurückgefloſſen, oder welche an den Seiten ausgezackt, folglich kürzer als die andern ſind. Der geringſte Ausſchuß endlich enthält Bogen, von denen ein beträchtlicher Theil zerriſſen, durchlöchert, oder ſonſt unbrauchbar iſt. — Hierauf legt man alles in Bücher zuſammen. Ein Buch Schreibpapier hat 24, Druckpapier aber 25 Bogen. Die Bücher legt man in Rieße zuſammen, deren einer 20 Buch hält; ſo wie man die Rieße wieder in Ballen von 10 ſolchen Rießen bringt. Der Sorten des weiſſen Papiers ſind vielerley. Nach der Größe theilt man es insgemein ein: 1) in Regalpapier, welches wieder in Superregal, ſo zu Landcharten und Kupferſtichen dient, oder in ordinair Regal, unterſchieden wird. Hierauf folgt 2) Medianpapier, welches ebenfalls in groß, mittel, oder klein — ſortirt wird. Dieſes hält das Mittel zwiſchen dem Regal- und ordinairen Papiere. 3) Ordinair Papier iſt ſchlechter und wohlfeiler, als die vorige Sorte. 4) Cavalierpapier iſt das kleinſte unter allen dieſen Arten, und wird bloß zum Briefſchreiben angewandt. Auſſerdem theilt man die Papierwaare nach ihrer verſchiedenen Beſtimmung in Schreibe- Druck- Pack- und Löſchpapier oder Makulatur ein. Das Schreibpapier zerfällt wieder nach ſeiner unterſchiedlichen Beſchaffenheit in Notenpapier, welches dick iſt, und zu muſikaliſchen Schriften dient; in fein, mittelfein und ordinair Poſt- oder Schreibpapier; in Kanzleypapier, ſo zum Reinabſchreiben, oder Conceptpapier, welches das geringſte iſt, und in Aemtern, Kanzleyen, auf Schreibſtuben und Schulen am häufigſten gebraucht wird. Druckpapier iſt das, ſo nicht geleimt worden, ſondern durchſchlägt, folglich bloß in den Druckereyen zu gebrauchen iſt. Löſchpapier oder Schrenz iſt die ſchlechteſte Art. Man braucht dieſe in Kramläden, Apotheken, u. ſ. w. zum Einwikkeln, Filtriren, ꝛc. Auſſer den vorgenannten Sorten giebt es auch noch andere, die unterſchiedliche Beſtimmung haben. So hat man färbige, bunte, gemuſterte, Gold- und Silberpapier, Zuckerpapier, blaues Kantenpapier, Pergamentpapier, Franzpapier, u.d. Zu dem Zuckerpapier gebraucht man die gröbſten, ſchmutzigſten und dunkelſten Zeuge. Die braunen Packpapiere werden gar aus alten Fiſchernetzen und Tauen gemacht. Buntes, wie auch türkiſches Papier, liefern uns

uns inſonderheit Nürnberg und Augsburg in großer Menge zum Handel. Dieſe Gattung wird in der erſtern Stadt von den ſogenannten Papierern verfertiget. Von Tapetenpapieren ſind zu Berlin, Potzdam, Dresden, u. ſ. w. Fabriken, die eine Menge dieſer Waare zum Handel ſchicken. Auch die oſtindiſchen Kompagnien bringen allerhand gemahlte Tapetenpapiere, inſonderheit aus China, nach Europa. Jetzt bleibt noch übrig, die Pappe, einen wichtigen Artikel des allgemeinen Handels, anzuführen. Man unterſcheidet dieſe in zwey Hauptſorten, nämlich in geformte, oder bloß geleimte Pappe. Zu der Materie der erſteren Art laſſen ſich alle Gattungen des Papiers, vornehmlich diejenigen anwenden, die zu ſonſt nichts zu gebrauchen wären, nicht weniger alle Abſchnittſel der Buchbinder, Papiermacher, Kartenfabriken, kurz alle Arten von unnützen, gedruckten, beſchriebenen, weiſſen oder bunten Papieren, alte zerriſſene Pappen, u. ſ. w. Zu der zweyten Art hingegen wird Papier erfordert, das nach Verhältniß der Pappe, die man daraus machen will, und nach ihrer Beſtimmung, grob oder fein seyn kann. Der Gebrauch dieſer Waare iſt ſehr ausgebreitet, denn die Spiegelmacher, Kirſchner, Kartenmacher, Hutmacher, Futteralmacher, Schuſter, Pferdezeugverfertiger, ꝛc. können ſolche bey ihren verſchiedenen Arbeiten nicht entbehren. Man verfertiget davon Modelle, womit die Medaillen abgedruckt werden, und nimmt ſie zu allerhand erhabenen, zum Theil beträchtlichern Werken der Bildhauerkunſt. Sogar die Kinderpuppen ſind aus dieſer Materie geformt, und machen, ſo gering ſie auch Manchem vorkommen mögen, einen anſehnlichen Zweig des nürnberger Handels aus. Noch hängen davon die Papier-mâché-, engliſche Lackwaaren, u. d. ab. Eine der vorzüglichſten Anſtalten dieſer Art iſt die Braunſchweigiſche Kartonfabrik, wo allerley Zierathen, die zu Verzierung der Zimmer und Gemächer, Uhrgehäuſe, Spiegelrahmen, Konſolen, u. ſ. w. dienen, verfertiget, und aufs feinſte vergoldet werden, ſo daß man ſie für aus Holz geſchnitzte Arbeiten halten möchte. Auſſerdem haben dieſe Sachen auch noch vor den aus Holz gebildeten den Vorzug, daß ſie um die Hälfte wohlfeiler im Preis, und dabey nicht ſo zerbrechlich, als jene, ſind. Man macht jetzt auch in großer Menge

lackirte Tabacksdoſen, Theebüchſen, Tabakpfeiffenköpfe, Schachteln, Koffer, ja ſogar Leuchter, Tiſche, Kronleuchter, Kutſchen, und hundert andere artige Sachen, von Pappe, die hernach lackirt, gemahlt und übergoldet werden.

Uebrigens, ob wir gleich in Deutſchland eine auſſerordentliche Menge Papiermühlen zählen, indem Sachſen allein deren gegen 80 beſitzt, die zum Theil recht gute Sorten von Schreib- und Druckpapier liefern, ſo wird doch bey weitem der gröſte Theil aus der Fremde zugeführt. Holland, Frankreich und Genua, vornehmlich die beyden erſteren Staaten, verſehen einen anſehnlichen Theil der deutſchen und angrenzenden Länder mit ihren Papierwaaren, und löſen dafür von uns jährlich große Summen. Indeſſen hat doch das holländiſche Papier den Fehler, daß es in den Falten gar leicht bricht. Man ſehe übrigens den Artikel: Holländiſches Papier, in dieſem Wörterbuche an Ort und Stelle.

Unter die vorzüglichſten Papiermühlen in Deutſchland, welche faſt durchgängig eben ſo gute Waare, wie die Holländer, liefern, zählt man die zu Memmingen, welche zum Zeichen das Wappen mit dem halben Adler und ein Kreuz führen, die Papiermühle des Hrn. Keferſtein zu Krellwitz, oder Croelwitz an der Sale, die des Hrn. Oſſendorf zu Reinerz in der Grafſchaft Glatz, die Eberhardtſche bey Harzgerada, die zu Wehrau, Wingendorf und Meffersdorf an der ſchleſiſchen Grenze in Sachſen gelegen, die zu Mögelsdorf bey Nürnberg, die Fichtenmühle bey Roth im Anſpachiſchen, 2c.

In Italien liefern, auſſer Genua und Venedig, auch noch Colle und Spugna im Toskaniſchen eine auſſerordentliche Menge Papier zum Handel. Genueſer Papier iſt ein ſehr wichtiger Handlungsartikel, der häufig nach Spanien, Portugal, durch ganz Italien, in vielen Gegenden Deutſchlands, und im Morgenlande 2c. Abſatz findet. Die Sorten dieſer Waare beſtehen: in carta fioretta, die feinſte Sorte oder Poſtpapier, und carta ordinaria, welche um die Hälfte wohlfeiler im Preis gilt. Dieſe beyden handelt man nach Ballen von 10 Rieß. Endlich eine dritte Sorte, ſo auch carta commune genannt wird, iſt die geringſte unter allen, und wird nach Ballen von 24 Rieß gehandelt.

Das holländiſche Papier, welches Saardam und Amſterdam in ungeheurer Menge

ge nach unſern Seeſtädten, ganz Norden, u. ſ. w. liefern, beſtehet in Royal- und Imperialſorte, Median, Briefpapier, pro Patria, mit dem venetianiſchen Wappen, und dergl.

Frankreich läßt in vielen von ſeinen Provinzen eine große Menge dieſer Waare verfertigen, und führt ſolche nach Deutſchland, Spanien, Portugal, Italien, Amerika, ꝛc. aus. Die zahlreichſten Inſtitute dieſer Art befinden ſich in Vivarais, wo vortreffliches Papier in auſſerordentlicher Menge gemacht, und weit und breit verführt wird; in Perigord, Auvergne, Angoumois, Limoſin, Champagne, Bretagne, Beaujolois, Normandie, Poitou, Guyenne, Provence und dem Delphinate. Die Pläzze, welche von Papierwaaren den anſehnlichſten Vertrieb haben, ſind folgende: Angouleme an dem Charentefluß, das beſonders den franzöſiſchen Seeſtädten viel Mittelpapier liefert. Ambert hat in ſeiner Nachbarſchaft über 60 Papiermühlen, die vortreffliche Sorten Druckpapiere verfertigen. Man unterſcheidet hier die Waare in Bulle, papier fin, und Moyen. Sie wird am häufigſten zu Karten, Kupferſtichen und Zeichnungen verbraucht. Annonay in Vivarais hat vier ſehr große Anſtalten dieſer Art, wo nicht nur allerley Sorten Schreib- und Druckpapiere in auſſerordentlicher Menge verfertiget werden, ſondern die ſich auch in jeder Rückſicht durch die Güte der Waare auszeichnen. Nach dem Urtheile der Kenner übertreffen die hieſigen Papiere die, welche die beſten Fabriken in Holland liefern. Aus dieſer Urſache macht Annonay die anſehnlichſten Verſendungen an die oſtindiſche Kompagnie, wie auch Spanien, Italien, vielen Gegenden von Deutſchland, nach den Morgenländern, den franzöſiſchen Kolonien, u. ſ. w. Die Güte des hieſigen Papierfabrikates ſoll theils von dem hieſigen vortrefflichen Waſſer, theils von dem vorzüglichen Leime, und der ſorgfältigen Behandlung in allen Stücken, herrühren. Die Mühlen zu Annonay liefern jährlich 5 bis 6000 Centner an verſchiedenen Sorten Papiere. Jede Sorte wird von sechserley Feine gemacht. Die Sorten ſind im Handel durch die Namen: Grand-aigle, Colombier, Colombier-carré, Aigle-carré, grand-Lion, Chapelet, petit-Chapelet, Soleil, petit-Soleil, Jéſus, Capucin, Lombard, Demi-aune, Cornet, petit-Cornet, Etoile, Cavalier,

grand-Raiſin, Bâtard oder Carré, Ecu-Meſſel, Couronne, Couronne-Meſſel, Colbert, Telliere, pro Patria, Cartier, Cloche, ꝛc. unterſchieden. Die meiſten und gangbarſten wird man unter ihren Titeln in dieſem Wörterbuche näher erklärt finden. Eine jede von den vorſtehenden Gattungen wird noch nach ihrer Weiſſe in 5 oder 6 Sorten unterſchieden. Z. E. die erſte, (Papier fin) weiß oder blaulicht von Farbe, iſt die vorzüglichſte und theuerſte; darauf folgt Moyen oder Mi-fin, Mi-Moyen, und zuletzt Bulle und Extraſſe. Uebrigens kann Annonay ſeine Fabrikate auf dem Loirefluß ſowohl nach den nördlichen Provinzen Frankreichs, als auch nach auswärts auf dem Ocean, verſchiffen. Die Provinz Limouſin hat ihre wichtigſten Papiermühlen in der Gegend von St. Leonard. Beaune in Bourgogne hat drey Papiermühlen, die ihrer guten Waare wegen im Rufe ſind, und hier und dort in Frankreich, wie auch in der Schweiz, Abſatz haben. Zu Bedarieux in Languedok ſind ein paar ſolcher Anſtalten, die häufig gute Waare liefern; nicht weit davon zu Clerac iſt noch eine ähnliche. Die Stadt Bourdeaux treibt einen wichtigen Handel mit Périgordſchem Papiere nach verſchiedenen Gegenden des Reichs, und in die Fremde. Die Waare wird in erſte, zweyte und dritte Sorte unterſchieden, und gilt von 3 Livres 18 S. bis 4 1/2 Liv. im Preis. In der Gegend von Bergerac in Perigord ſind 18 Papiermühlen, die eine große Menge dieſer Waare nach den franzöſiſchen Seeſtädten liefern. Das hier verfertigte Papier führt durchgehends zum Zeichen das Wappen der Stadt Amſterdam. Epinal in Lothringen führt eine Menge Papier aus, das die zahlreichen Papiermühlen, die in der Nachbarſchaft befindlich ſind, liefern. Einige hierunter, z. E. die, welche Hrn. Krantz zu Remiremont gehört, macht Papier, das dem holländiſchen völlig gleich iſt. Morlaix hält Niederlage von den Papierſorten, die von 45 in Bretagne zerſtreuten Papiermühlen verfertiget werden. Die hieſigen Papiere beſtehen meiſtentheils aus gemeinen und guten Mittelſorten, die 18 Sous bis 5 Livres im Preis gelten. Sie gehen beſonders nach Holland und Portugal. Nuits in Bourgogne hat drey anſehnliche Anſtalten dieſer Art, die viel und feines Poſt- und Schreibpapier liefern. Zu Rembervillers in

in Lothringen ſind ein paar ſolcher, die ebenfalls Papier auf holländiſche Art machen. Um St. Michel im Herzogthum Bar zählt man deren ein Dutzend, die aber nur Druckpapier, graues Packpapier und allerhand Pappe verfertigen. Um Troyes in Champagne ſind der Mühlen viere, wo alle mögliche Arten weiſſes Druck- und Schreibpapier, graues Papier, dunkelblaues Zuckerpapier, holländiſches Poſtpapier, u. ſ. w. gemacht werden. Es wird viel davon verſchickt. Alle dieſe Manufakturen bringen Frankreich große Summen von den Fremden ein. Spanien allein verbraucht jährlich viele tauſend Ballen franzöſiſches Papier, und nach Schweden, Italien und Portugal geht auch eine groſſe Menge. Ueberhaupt iſt das franzöſiſche Papier zum Drucke und zu Kupferſtichen ſchicklicher, als das holländiſche, daher auch die Holländer ſelbſt zu wichtigen Werken jenes vorziehen. In Frankreich unterſcheidet man alles Papier überhaupt in dreyerley Hauptgattungen, nämlich in große, mittle und kleine. Die letztere enthält folgende Sorten: Petite romaine, Petit Raiſin, oder Bâton royal, Petit nom de Jéſus, und Petit à la main: Dieſe haben ihre Benennungen von den Zeichen, die ſie führen.

Cartier, wird zu den Rücken der Kartenpappe angewandt.

Pot, gebraucht man, um damit die Figurſeite der Karten zu belegen.

Couronne, führt gemeiniglich das Wappen des zeitigen General-Controleurs.

Telliere, das Wappen des ehmaligen Kanzlers le Tellier, und ein doppeltes T.

Champy, heißt man das Papier zu Bildern und Fenſterrahmen.

Serpent, ſo mit einer Schlange bezeichnet iſt, fällt auſſerordentlich fein und dünne, und wird von den Fächermachern verbraucht.

Die Mittelſorten beſtehen in: Grand Raiſin ſimple, Carré ſimple, Cavalier, Lombard: Dieſe werden zu Druckſachen angewandt.

Ecu, oder Compte ſimple, Carré double, Ecu double, grand Raiſin double, Couronne double: Dieſe Sorten nennt man: doppelte, weil das Papier noch einmal ſo dick, als das einfache, verfertiget wird.

Pantalon, führt zum Zeichen das holländiſche Wappen.

Grand Cornet, iſt mit einem Poſthorn bezeichnet.

Die größern Sorten ſind: Grand Jéſus, große und kleine

ne Lilien, Paternoſter, Colombier, Grand Aigle, Dauphin, Soleil, Etoile: Alle dieſe Sorten haben den Namen von den Zeichen, die ſie führen. Sie werden zu Kupferſtichen, Landcharten, Handlungsbüchern, Plänen, Abriſſen, u. d. verbraucht.

Grand Monde, iſt die gröſte unter allen den vorgenannten Sorten.

Auſſer dieſen, welche insgeſammt weiß ſind, liefern die franzöſiſchen Papiermühlen auch noch in Menge: Graue, wie auch blaue Papiere zum Zeichnen. Graues Patronenpapier. Dergleichen ſtärkeres für Garköche (à Gargouche.) Blaues Zuckerpapier. Dergleichen feineres zu Umſchlägen der Bücher und Hefte. Geleimte und auch ungeleimte Papierſorten, zum Einpacken der Strümpfe. Raiſinpapier, geleimtes und ungeleimtes, zum Verpacken. Jéſuspapier, und Carré, ungeleimtes, ſo zum Drucken unerheblicher Schriften gebraucht wird. Joſeph, geleimte Sorte, wird verſchiedentlich gefärbt. Joſeph à ſoie, dient zum Einſchlagen der Seidenbällchen. Mainbrune oder Trace, zum Körper der Spielkarten. Licorne, zu Umſchlägen. Graues Demoiſellepapier, iſt Fließpapier, und wird in Frankreich von Lichtziehern zum Einwickeln ihrer Arbeiten gebraucht. Weiſſes dergleichen, dient zum Einpakken wollener Zeuge. Zweyerley Sorten brauner Packpapiere. Kamelotpapier. Makulatur, und noch einige andere.

Zum levantiſchen Handel liefern Frankreich, Genua und Venedig das benöthigte Papier. Das mit den 3 halben Monden wird zu Marſeille gemacht, und iſt in Ballen von 12 Rieß. Das mit der Krone kömmt aus einigen andern Gegenden in Provence, z. E. von Meyrargues bey Pertuis, Entraigues, und Malancenne, 7 Meilen von Avignon; dieſe Sorte iſt dem venetianiſchen nachgemacht. Der Ballen oder Pack enthält 14 Rieß. Das mit dem kleinen Kreuz, oder Croiſettpapier, iſt in Ballen von 24 Rieß.

Die öſterreichiſchen Staaten haben hier und dort Papiermühlen, die nicht zu verachten ſind, und beſonders gute Mittelſorten liefern, aber an feinen Sorten Schreibpapier fehlt es ihnen größtentheils; von dieſen wird viel über Trieſt aus der Fremde, beſonders aus Holland und Genua, eingeführt. Böhmen hat dieſer Manufakturen in vorzüglicher Menge und Güte, ſo daß es auch auswärts viel von dieſer Waare abſetzen

 kann.

kann. Eine der beſten iſt die zu Penſen im leutmeritzer Kreiſe. In Mähren iſt nahe bey Iglau eine Papiermühle, welche Waare liefert, die der holländiſchen gar nichts nachgiebt. Zu Brüſſel in den öſterreichiſchen Niederlanden macht man feines Schreibpapier, das dem beſten ausländiſchen an die Seite geſetzt werden kann, u. ſ. w.

In Italien hat das Genueſiſche die zahlreichſten Anſtalten dieſer Art. Man zählt hier gegen anderthalbhundert Papiermühlen, die Spanien, Portugal, wie auch einen großen Theil von Deutſchland, Italien und der Levante, mit Papierwaaren verlegen.

Der Papierhandel macht überhaupt einen gar wichtigen Zweig der allgemeinen Handlung aus, da bekanntlich aller Orten eine unermeßliche Menge Papier entweder zum Drucken, zum Schreiben, oder zum Einſchlagen der Waaren, zu Tapeten, zu Karten, Buchbinderarbeiten, und dergleichen hundert andern Dingen, verbraucht wird.

Bey uns in Deutſchland treiben Leipzig, Frankfurt am Mayn, Hamburg und Bremen den anſehnlichſten Handel mit Papieren allerhand Art; die beyden erſtern vorzüglich mit Druckſorten, die andern mit Schreib- und Packpapieren.

Der Ballen Papier hält 10 Rieß oder 200 Buch; aber doch mit einem Unterſchiede in der Anzahl bey Druck- oder Schreibpapieren. Bey den Druck- oder ungeleimten Papieren hält das Buch 25, das Rieß 500, und der Ballen alſo 5000 Bogen, welche zuſammen in einen Pack gebunden werden. Bey dem Schreib- oder geleimten Papiere hingegen hält es nur 24 Bogen, und da es Rießweiſe zuſammengepackt wird, ſo wird, wegen der Emballage, an dem oberſten und unterſten Buche noch ein Bogen abgebrochen, ſo daß das Rieß nur 478, und der ganze Ballen 4780 Bogen hat.

Bey den ausländiſchen, z. E. holländiſchen und franzöſiſchen, ſind auch noch bey jedwedem Rieß zwey Buch Ausſchuß, oder etwas ſchlechtere und fehlerhafte Bogen, befindlich.

In Seefracht rechnet man 8 Ballen Papier für die Tonne.

Papierblume, ſ. Strohblume.

Pappel, Populus, eine Art Bäume von dem Geſchlechte derer, welche ihre männlichen und weiblichen Blumen auf verſchiedenen Stämmen tragen. Es giebt hiervon dreyerley Hauptſorten.

Die

Die Schwarzpappel, Saarbaum, auch Albern, Populus nigra: von dieſer kömmt unter dem Titel: Schwarzpappel, das Mehrere vor; ſo wie von der weiſſen, Weißalber, Populus alba, unter dem Titel: Aſpe. Die dritte und letzte, Zitteraſpe, Populus tremula, ſoll unter dieſem Namen beſchrieben werden. Aus den Augen der Pappeln, oder deren Knoſpen, wird das bekannte Pappelöl, Oleum populeum, verfertiget, welches in der Arzney ſeine Anwendung findet.

Pappelſtrauch, Viburnum Lantana *L.* 384., eine Heckenſtaude, die bey uns in Deutſchland in verſchiedenen Gegenden, meiſtentheils auf trockenen warmen Hügeln und erhabenen Feldgebüſchen angetroffen wird. Sie erreicht eine Höhe von 4, 6 bis 10 Fuß. Der Stamm hat eine aſchfärbige, etwas runzlichte Rinde. Die Blätter ſind eyförmig zugeſpitzt, am Rande ungleich ſägenartig gezähnt, oberwärts dunkelgrün, unterwärts aber bleichgrün, mit einem mehlartigen Beſchlage, und werden, ehe ſie im Herbſt abfallen, roth. Das Holz iſt weißlicht, mit einer weiten Markröhre verſehen, zwar nicht ſonderlich ſtark, doch aber feſt und biegſam, daher ſolches feine, ſehr zähe Bände zu kleiner Böttcherarbeit abgiebt. Aus den jungen und geraden Schößen werden die langen polniſchen oder türkiſchen Tabakpfeiffenröhre verfertiget. Die Rinde der Wurzel und des Stammes giebt durch das Sieden im Waſſer, und nachmalige Einweichen in der feuchten Erde, einen Vogelleim zum bekannten Gebrauch. Die Blätter und Beeren, mit ſaurem Weine, werden in der Medizin zu Gurgelwaſſer und dergl. gebraucht.

Pappelkraut, Malva, ein Kraut, das bey uns theils wild wächſt, theils auch in den Gärten gezogen wird. Jenes hat einblättericht regulaire fünfmal eingeſchnittene Blumen, und vielen unbedeckten Saamen. Man verſtehet aber unter dieſer Pflanze ſowohl die rundblätterichte Sorte, die Hr. v. Linnee unter 969. 2 T. aufführt, und in Deutſchland bald ſchlechtweg Pappel, bald Gänſepappel, Käßpappel, Haſenpappel genannt wird, als auch die Roßpappel, wilde rothe Pappel, St. Johannispappel, Malva ſylveſtris *L.* 969., und nach Hrn. Prof. Spielmann führen auch die pariſer Apotheken unter dem Namen der Malva die Lavateram arboream, *L.* 972., mit kleinen Blumen. Jene

erſtere hat eine weiſſe lange äſtigfaſriche, ſchleimige, ſüßliche und holzige Wurzel; iſt eine beſtändige Pflanze mit jährlichen Stengeln, ohne Geruch. Die Pflanze wird ſtatt der Althäe, wo dieſe mangelt, gebraucht. Wurzeln, Kraut und Blumen, ja auch zuweilen der Saame, werden zur Medizin angewandt.

Paradiesapfel, ſ. Adamsapfel.

Paradiesholz, ſ. Aloesholz.

Paradieskörner, ſ. Cardamome.

Paradiestrauben, oder Roſinen, eine vortrefliche Gattung Weintrauben und Roſinen, die um Bologna im Kirchenſtaate gewonnen wird.

Paradiesvogel, avis paradiſiaca oder manucodiata, ein vortreflich ſchöner und bunter Vogel, von der Gröſe eines Staars, der auf den molukiſchen Inſeln in Oſtindien, vornehmlich auf der Inſel Dſchilolo, den papuiſchen Eylanden, und auf Neu-Guinea, angetroffen wird. Es giebt ihrer nach den Berichten der neueren Reiſebeſchreiber und Naturkundigen ſiebeuerley Arten, die ſich alle durch ihre ſchönen Federn vor anderm Geflügel auszeichnen. Die Indianer fangen ſie mit Vogelleim, oder in Schlingen, zum Theil ſchieſſen ſie ſolche auch mit ſtumpfen Pfeilen. Die etwa noch leben, tödten ſie, ſchneiden ihnen die Füße ab, nehmen ſie aus, trocknen ſie nachher, oder räuchern ſie mit Schwefel, u. d. Die Holländer führen dieſe ausgeſtopften Bälge nach Perſien, Surate und verſchiedenen andern Gegenden in Oſtindien, wo ſie ſolche mit artigem Gewinne an die Reichen unter den Einwohnern verhandeln. Dieſe gebrauchen ſie zu Federbüſchen auf ihre Turbane, die Mützen der Kriegsleute, zu Feldzeichen, u. ſ. w. Was von dieſen Vögeln nach Europa gebracht wird, will aber nicht viel bedeuten; ihr Gebrauch iſt da bloß auf die Naturalienſammlungen eingeſchränkt.

Paragone, in Italien ein ſehr glatter und harter Marmor, ſo kohlſchwarz von Farbe iſt, und zu allerhand Bildhauerarbeiten angewandt wird. Auch ſehe man unter: Corallen.

Paraguaykraut, eine Pflanze, die in einigen Gegenden von Südamerika häufig wächſt, deren Gebrauch ſich aber bloß auf die ſpaniſchen Kolonien in dieſem Lande einſchränkt. Es iſt das Blatt eines mäßig großen Baumes, Caa genannt, deſſen Geſchmack den Pappeln

nahe

nahe kommt, und das in der Geſtalt dem Pommeranzenblatt gleicht. Die ſpaniſchen Amerikaner ſind von dem Vorurtheil eingenommen, daß in dieſen Blättern ein unfehlbares Hülfsmittel wider alle mögliche Uebel enthalten ſey, daher werden ſie in großer Menge nicht nur nach Peru, Tucuman, ꝛc. verführt, ſondern man ſchickt ſie zuweilen bis ins Hauptland. Die Arroba wird mit 7 bis 8 Peſos bezahlt. Die Art und Weiſe, wie die Spanier und Eingebohrnen des Landes den Paraguaytrank, oder Thee, der auch ſonſt den Namen Mathe führt, zubereiten, iſt ohngefähr dieſe: Man nimmt das pulveriſirte Kraut, wirft es in ein Gefäß mit ſiedendem Waſſer; dieß wird durch ein Tuch geſeihet, ein wenig Zitronſaft und Zucker hineingethan, und ſo durch ein Röhrchen eingeſaugt. Die Gewohnheit thut hier auch das, was man in andern Ländern bey verſchiedenen Genußmitteln bemerken kann; ſie giebt zum Misbrauch vielmals Anlaß. Das Paraguaykraut zieht, wenn es mit Uebermaaß genoſſen wird, alle Uebel herzu, die hitzige Getränke nach ſich zu ziehen pflegen. Es wird übrigens getrocknet und in Pulver zerrieben, verführt. Man ſchätzt vorzüglich die Art, welche im Oſten von Paraguay gewonnen wird. Von Aſſomption aus, dem vornehmſten Ort in Paraguay, wie auch von Villa ricca, und in neuern Zeiten vorzüglich von Cueuguali, 50 Meilen oberhalb Aſſomption, wird der ſtärkſte Handel hiermit getrieben. Nach einigen Jahren verliert dieſes Theekraut ſeine Kraft und anfängliche Lieblichkeit, ſo daß es nicht lange aufbewahrt werden darf.

Paralyſiaca, ſ. Primeln.

Parangon, dieſen Beynamen giebt man den Diamanten, Rubinen und andern koſtbaren Steinen, wie auch Perlen, wenn ſolche von ungewöhnlicher Größe ſind.

Parapluie, ein Schirm wider den Regen, der von Taffet, rohem oder gefärbten Leinen, Wachsleinwand, u. d. gemacht wird, und den ich hier nicht weiter beſchreiben will, da er allenthalben bekannt iſt.

Paraſol, Schirm wider die Sonnenhitze, von dem das nämliche gilt, das im vorſtehenden Artikel geſagt worden.

Parat, zu Hamburg, ein einfärbiger ſchwarzer Zeug, der beſonders zu ſogenannten Regenmänteln für Frauenzimmer verbraucht wird. Dieß ſind eigentlich Ueberdecken, die ſie umnehmen,

wenn ſie zur Kirche gehen. Man hat dieſer Zeuge ſowohl ſeidene als auch wollene, und dieſe und jene werden wieder in verſchiedene Sorten unterſchieden.

Parcapus, ſ. Porcosſtein.

Parcous, ſ. Rouſſillonweine.

Pardelfelle, ſind Felle von Tigern, die uns Aſien zum Handel liefert. Sie ſind auf dem Rücken falb, am Bauche und an den Füſſen weiß, und durchgängig mit kleinen runden Flecken beſtreut. Man ziehet ſie von Orenburg.

Parder, ſ. Tiger.

Pareira brava, Ciſſampelos Pareira *L.* 1473., Caapeba, Butua, amerikaniſche oder braſilianiſche Grieſſwurzel, ſind zweyerley holzige Wurzeln, von einem dauerhaften, holzigen, ſteigenden Rankengewächſe, das in Braſilien und Neuſpanien zu Hauſe iſt, und da im ſandigen und andern ſchlechten Boden gut fortkömmt, und ſich durch die kriechenden Wurzeln auſſerordentlich vermehrt. Unter den Wurzeln der Pareira brava finden ſich ſchwache, auch ſehr groſſe holzige Stücken, worunter die erſtern dünne, lockere, ſchwammige, eines Daumens dicke Wurzeln von der noch jungen im ſtärkſten Wachsthum ſtehenden Pflanze ſind, und eine rauhe, dünne, ins Schwärzliche fallende Rinde haben. Die ſtarken, armsdicken und langen holzigen Stücken, welche aber ohne Löcher und Wurmmehl ſeyn müſſen, werden von der alten ausgewachſenen Pflanze genommen, welche ſich, ohne ſo ſtark zu ranken, ihrer Steifigkeit halber ſelbſt aufrecht halten kann. Dieſe letztern feſten und holzigen haben äuſſerlich eine dunkle Eiſenfarbe, und einen blaßgelblichen Kern, der zum Theil mit dem übrigen ringlichen Holze aus dem Dunkelbraunen ins Blaßgelbliche ſpielet. Beyderley Wurzeln ſind ohne Geruch. Sie haben einen ſüßlichen, doch ſcharfen Geſchmack, und werden in der Medizin gebraucht.

Parfumirte Waaren, ſind von mancherley Art, und beſtehen theils in allerhand wohl- und ſtarkriechenden Wäſſern, Oelen und Geiſtern, theils in Sachen, die mit dergleichen wohlriechenden Dingen angemacht worden. Solche ſind nun beſonders parfumirte Seifenkugeln, Puder, Pomaden, Tabak, Bänder, Schminke, Handſchuhe, u. dgl. Mit ſolchen parfumirten Sachen treiben Graſſe, Grenoble, Paris und mehrere Städte in Frankreich, Neapel, Mayland, Bologna und Genua in Italien, einen ſtarken Handel. Cette, Montpel-

lier und Bourdeaux führen eine ungeheure Menge Eau de la Reine d'Hongrie, Eau deLavande ſimple und Magiſtrale, Eau ſanspareille, Eau vulneraire, Eau des Carmes oder Eau de Meliſſe, Eau de Thin, Eau de Pompadour, Eau de Millefleurs, Eau de Potpourri, Eau de Luce, Eau d'oeillet, Quinteſſenzen, u. ſ. w. aus. Graſſe liefert ſehr viel wohlriechende und parfumirte Toiletten, Schachteln, Büchſen, Doſen und dergleichen Galanterien nach Paris, den übrigen franzöſiſchen Städten und ins Ausland. Die wohlriechenden Wäſſer werden nach dutzend Flaſchen von einer gewiſſen Größe, das ungariſche Waſſer nach ganzen Kiſten von 35 Viertel-Flaſchen, oder von 18 halben Flaſchen, die Eſſenzen und Oele Pfundweiſe gehandelt. Man macht dieſe Artikel auch bey uns in Deutſchland, z. E. zu Schneeberg, Quedlinburg und anderwärts mehr, nach.

Parietaria, ſ. Glaskraut.

Pariſsgen, ſ. Schuhe.

Pariſienne, in Frankreich, eine von den kleinſten Gattungen der Buchdruckerlettern.

Pariſkraut, Sternkraut, Einbeer, Wolfsbeer, Wandkraut, Vitraria, Paris herba, ein Kraut, das in dicken und feuchten Wäldern wächſt, und runde glatte Stengel hat, an deren Spitzen vier, auch wohl mehr Blätter anſetzen. In ihrer Mitte ſitzt eine grüne geſtirnte Blume, welche zuletzt eine ſchwarze mit weiſſen Saamen angefüllte Beere bringt. Die Blätter davon braucht man in den Apotheken.

Parius lapis, ſ. Marmor.

Parmeſan-Käſe, heißt man eine vortrefliche Gattung fetter und ſchmackhafter italieniſchen Käſe, die beſonders in der Gegend um Lodi im Mayländiſchen verfertiget wird, und in großer Menge in ganz Italien und überall in der Fremde Abgang findet. Die Italiener ſelbſt ſind davon ſolche Liebhaber, daß ſie dieſen Käſe, gerieben, an die Fleiſchſuppen, gekochten Breye, Mehlſpeiſen und andere Gerichte thun, und daß ſelten eine Mahlzeit gehalten wird, wo nicht Käſe aufgetiſcht würde. Es giebt deſſen dreyerley Arten, nämlich Formaggio di forma, oder Käſe in großen Formen, wie runde Schleifſteine gebildet, die wenigſtens einen halben Centner im Gewicht halten; und Robiole und Robiotini. Der Artikel wird ſeiner Güte wegen weit und breit verführt. Man muß ihn in reinlichen und temperirten Orten verwahren; dann kann er Jahre lang ſich halten, beſonders wenn der

der Käſe nicht angeſchnitten, ſondern noch ganz iſt.

Parracals, ſind baumwollene oſtindiſche Zeuge, die die däniſche aſiatiſche Geſellſchaft nach Europa zu Verkauf bringt. Sie ſind 6/4 bis 1 Elle und 9/16 nach kopenhagener Maaß breit, und eilf bis zwölftehalb ſolcher Ellen lang.

Parterre, ein ſeidener, ungefähr damaſtartig gewebter Zeug, der auch ſonſt Raz de Sicile genannt wird. Er führt den erſtern Namen, weil er mit bunten Blumen wie ein Blumenbeet im Garten geziert iſt. Die beſte Art dieſer Gewebe liefert Frankreich, die ſchlechtere Holland, inſonderheit Harlem und Amſterdam. Die holländiſchen ſind nicht von lauter feiner Seide, ſondern mit Floret eingeſchlagen. Der Zeug iſt mehrentheils zwey- oder dreyfärbig. Seine Breite iſt 7/8 leipziger Elle, die Länge 60 bis 80 Ellen. Er war vor Jahren mehr Mode, als jetzt. Die Stücke ſind, wie beym ſchweren Damaſt, auf Brettchen aufgerollt.

Parthenium, ſ. Mutterkraut.

Parrucke, Parrücke, oder Parruque, bekanntlich ein auf verſchiedene Art gebildeter Kopfaufſatz von fremden Haaren, welche an einem Netze oder Gewebe ſo angeheftet ſind, daß man ſie für eigene Haare halten könnte. Man macht ſolche nicht nur von Haaren der Menſchen und Thiere, ſondern auch von Seide, Baumwolle, Zwirn, Wolle, u. d. Wir wollen uns jedoch dabey nicht aufhalten, indem ſie den eigentlichen Handel nur wenig angehen.

Parucken- oder Perruckenbaum, ſ. Fuſtetholz.

Parusnoe Polotno, ſ. Segeltuch.

Paſſa, im italieniſchen Handel heißt man Uva paſſa, die Corinthen oder kleinen Roſinen. Beym Korallenhandel giebt man dieſen Beynamen einer Art Groſſezza oder großkörnichter rother Korallen.

Paſſa-Perle, zu Livorno ein ſehr dünner Cardendrath, den die Holländer zuführen.

Paſſarillas da Sol, in Spanien, die beſten blaulichen Roſinen, die an der Sonne getrocknet ſind, indem man den Stengel, wenn die Trauben meiſt reif ſcheinen, halb durchſchneidet, ſo daß die Traube zwar hängen bleibt, aber doch kein Saft weiter hineindringen kann.

Paſſarillas de Lexia, heißt man die ſpaniſchen Roſinen, welche, wie um Alicante geſchiehet, in eine Lauge aus der Aſche der vom Beſchneiden des Weinſtocks aufgehobenen Ranken gelegt worden. Die Haut der Traube berſtet hiernach von allen

Seiten,

Seiten, der Saft aber dringt heraus, und verhärtet ſich in der Luft. Zuletzt werden ſie zum Trocknen in der Sonne aufgehangen. Dieſe Roſinen werden am ſtärkſten nach den nordiſchen Gegenden von Europa ausgeführt.

Paſſarine, in Italien, eine Gattung Weinbeeren oder Roſinen, die zwiſchen Narni und Terni im Kirchenſtaate gezeugt wird.

Paſſaſtremo, ſ. Corallen.

Paſſato, heißt man zu Genua den alten Blättertabak.

Paſſeſin, ſ. Bänder.

Paſſegrandes, ſ. Bettdecken und Couvertures.

Paßhanf, ſ. Hanf.

Paſſoline, in Italien die kleinen Roſinen.

Paſſulæ, ſ. Roſinen.

Paſta, ſ. Maccaroni u. Nudeln.

Paſtel, Iſatis vulgaris, ein färbendes Kraut, oder Waidart, ſo beſonders in einigen Provinzen Frankreichs, auf den azoriſchen Inſeln, und in einigen andern Ländern häufig gewonnen wird. In Frankreich bauet man die Pflanze in großer Menge in Languedok. Man ſäet den Saamen im Februar oder März. Die Blätter der Pflanze gleichen dem Wegerich. Die Gegenden, wo man dieſen Artikel am häufigſten bauet, ſind um Touloufe, St. Papoul, Mirepoix, Lavaur und Alby. Seit einiger Zeit legt man ſich auch bey Genf auf dieſen Anbau. Man gewinnt von dieſer Pflanze insgemein des Jahrs vier Erndten, doch auch manchmal fünfe bis ſechſe; indeſſen ſchätzt man nur den Paſtel im Handel, der von den vier erſten Sammlungen zu Markte gebracht wird. Der von der fünften giebt ſchon eine ſchwache Farbe, der aber von der ſechsten, Marouchin, iſt ſchlechterdings zu verwerfen. Wenn die Blätter der Pflanze ihre gehörige Reife erlangt haben, ſammelt man ſie, läßt ſie vorher einige Zeit welk werden, hernach ſchafft man ſie nach der Mühle. Wenn ſie gemahlen worden, läßt man ſie in Haufen acht oder zehn Tage lang liegen, hernach formt man ſie in runde Kugeln oder Brodte, die hier zu Lande Coques oder Coquaignes heißen, und läßt ſolche im Schatten auf Hürden oder hölzernem Gitterwerk trocknen. Hernach wird der Paſtel von neuem mit großen hölzernen Keulen zermalmet, und dabey immer mit faulem Waſſer angefeuchtet. Dieß wird vier Monate lang, zuſammen wohl an die vierzig Male wiederholt, bis die Waare ihre gehörige Vollkommenheit erreicht hat. Endlich packt man ſie in Ballen,

hebt ſie auf, oder verſchickt ſie. Der alte Paſtel wird für vorzüglicher gehalten, als der neue und friſche. Er kann aber über zehn Jahr lang liegen, ohne etwas von ſeiner Kraft zu verlieren. Der beſte Paſtel giebt eine ſehr dunkle blaue Farbe, die faſt ins Schwärzliche fällt. Auf Wolle giebt er auſſer einer ſchönen Purpurfarbe, auch ein gutes Gelb. In der Medizin wird die Pflanze unter die antiſcorbutiſchen Mittel gezählt, und in dieſer Abſicht angewandt. Zu Amſterdam unterſcheidet man die Waare in zweyerley Sorten, nämlich in die mit dem Kamme, und die, welche mit dem Rade bezeichnet iſt; beyde werden Tonnenweiſe gehandelt. Paſtel-bour, oder Paſtel-bourdine, heißt man in Frankreich eine wilde Art mit rauhen Blättern, die nur im Aeuſſern, aber nicht in der Güte der rechten gleicht. Der beträchtlichſte Handel mit dieſem Artikel wird zu Alby und Toulouſe getrieben, von welchen Oertern man anſehnliche Parteyen nach allen Gegenden des Reichs verführt. Der von Toulouſe wird für den beſten gehalten. Die Waare iſt in Körben oder Cabaſſen, oder auch Ballen, wo immer 4 ſolcher, jedweder zu 56 Pfund im Gewicht, zuſammengepackt werden. Bey Schiffsbefrachtungen rechnet man 8 Ballen Paſtel auf den Tonneau.

Paſtelfarben, nennt man allerhand Farbmaterialien, die mit Kreide und Gummiwaſſer zu einem Teige gemacht, hernach fein abgerieben, und zum Gebrauch für Mahler zubereitet worden ſind. Der Artikel wird von Mahlern, Zeichnern und andern Künſtlern zu ihren Arbeiten auf Papier gebraucht. Die Farbenſorten, welche dazu am vorzüglichſten dienen, ſind: Vermillon, florentiner Lack, Carmin, Blutſtein, Braunroth, Berlinerblau, Berlinerroth, Indigo, Ultramarin, Smalte, neapliſch Gelb, Orpiment, Ockererde, grüne Erde, Umbraerde, Bleyweiß, Kremſerweiß, Elfenbeinſchwarz, u. dgl. Eine der beſten Fabriken in dieſem Fache iſt die des Hrn. August Ludwig Pfannenſchmidt zu Hannover, wo man die Waare in 160 Sortimentern verſchiedener Farben haben kann.

Paſten, ſind Kunſtwerke von Glas, gebrannter Erde, und andern Zuſammenſezzungen, Abdrücke von alten geſchnittenen Steinen, Medaillen und Münzen, die nicht nur von einzelnen geſchickten Künſtlern hier und dort verfertiget werden, ſondern

dern wovon es auch, beſonders in England, anſehnliche Fabriken giebt, die die Arbeiten ins Große treiben. Eine von ſolcher Art iſt die des Herrn Wedgwood zu London. Sie liefert uns dreyerley Gattungen Maſſe, alle Arten von alten, tief und erhaben geſchnittenen Steinen, und zwar ſo, daß die Figuren in dieſen weit ſchärfer ſind, als in den Glaspaſten. Man kann ſolche als Siegel- und Ringſteine, wie auch als Schmuck gebrauchen. Man hat von ſehr vielen Antiken, die ſich in England befinden, ſolche Paſten verfertiget, wovon das Stück einen engliſchen Schilling, mit der vergoldeten Einfaſſung aber fünf Schill. koſtet. Ferner, Basreliefs nach Antiken, oder im Geſchmack derſelben, von 2 bis 18 Zoll im Durchmeſſer, als Medaillone, Cameen, Gemählde, u. d. Hierunter befinden ſich die Tänzerinnen und andere Figuren aus den Herkulaniſchen Sammlungen. Dieſe ſind theils aus der Kompoſition, welche man in der Fabrik ſchwarzen Baſalt nennt; man giebt ihm das Anſehen, als wenn es alter Bronze wäre. Auch macht man welche aus einer andern Maſſe, mit encauſtiſchem Grunde. Die Preiſe ſind, nach Verhältniß der Größe und Schönheit der Stücke, verſchieden. Alte Köpfe in erhabener Arbeit aus dieſem ſchwarzen Baſalt, römiſche Köpfe, die ganze Folge der römiſchen Kaiſer, nicht weniger verſchiedene neue Köpfe, koſten das Stück einen Schilling. Die römiſche Geſchichte in Medaillen nach Daſſier, eine Folge von 60 Stücken, von welchen jedes nicht höher als 6 Pence zu ſtehen kommt. So hat man auch die Folge der Päbſte, und die der engliſchen Könige, ebenfalls nach Daſſier. Einzelne Stükke koſten 6 Pence, aber wer die ganze Sammlung nimt, bezahlt das Stück nur mit 3 Pence. Von der Gattung, welche Baſalt heißt, und wie alter Bronze zubereitet wird, verfertiget man in dieſer Fabrik Büſten und kleine Statuen, und zwar von wenigen Zoll bis zu zween Schuh. Ferner, Lampen und Leuchter nach antiken Formen, die auch ganz ſicher gebraucht werden können. Der Preis der Lampen ſteigt, nach Verhältniß der Kunſt, Schönheit und Größe, von 2 Schill. bis auf 8 Guineen. Ueberdem verfertiget man da Theetöpfe mit hetrusciſchen und griechiſchen Zierathen, im Preis von 6 Pence bis auf 12 Schilling. Dergleichen Blumentöpfe, zu 6, 7, 10,

12 bis 18 Schill. Große Vaſen nach neuerm Geſchmack, wovon ein ganzer Satz 2, 3, 4 bis 6 Guineen gilt. Alte Vaſen und Urnen mit erhabenen Bildern, von ſchwarzer Maſſe. Endlich allerley hetruſciſche Gefäße, Schaalen, und dgl. die von den vorzüglichſten Sammlungen abgeformt worden, u. ſ. w.

Paſternack, Paſtinack, Paſtinaca, Staphylinus, wächſt wild, und wird auch in Gärten gezogen. Jener, der auch: wilde Mohrrüben, Daucus germanicus, genannt wird, liefert einen Saamen, der in Medizin wider Verſtopfung der Eingeweide dient. Die zahme Art beſteht aus 2 Sorten, nämlich langen und gleichen Paſtinackwurzeln, und runden mit dicken Köpfen und kleinen Schwänzen. Von dieſen wird ebenfalls der Saame in den Apotheken, die Wurzeln aber in der Küche gebraucht.

Paſtremens, heißen die zu Konſtantinopel etablirten Franzoſen die türkiſchen Ochſen- und Kühhäute vom erſten Schlage, oder die im Winter fallen. Sie ſind immer beſſer und theurer, als die, ſo vom Junius bis in den November abgezogen werden. Man heißt ſie auch premiers couteaux.

Patates, eine eßbare Knollenfrucht, die aus Amerika ſtammt, und den Erdäpfeln oder Kartoffeln gleicht, aber ſüßer von Geſchmack iſt. Spanien, vornehmlich Gallicien, zeugt die Gattung in großer Menge. Man giebt aber den Patates, welche um Velez Mallaga wachſen, braun von Farbe und länglicht von Geſtalt ſind, den Vorzug. Sie werden im Lande und auch auswärts häufig verthan. Man bringt davon inſonderheit nach den deutſchen Seeſtädten, nach Hamburg, ꝛc., und handelt die Waare nach Pfund.

Pate, in Neuſpanien und Peru, die ſilbernen Barren, welche ungeſtempelt durch Schleichwege ausgeführt werden. Es iſt zwar ein ſehr ſtreng verbotener Artikel, der aber doch in großer Menge zum Handel kömmt.

Patelet, ſ. Morue.

Patellæ, ſ. Muſcheln.

Paternoſter, Roſarien, Roſenkränze, franz. patenôtres, chapelets, it. Corone oder Roſarj, ſind angefädelte Schnüre von Kügelchen unterſchiedlicher Größe, nach welchen die Glaubensgenoſſen der römiſchen und griechiſchen Kirche die Paternoſter und Avemaria zu beten pflegen. Es giebt große ſogenannte Pſalter- und auch kleinere Roſarien. Jene enthalten eine gute Anzahl Kügelchen mehr.

Sie

Sie werden von Bernſtein, Lapislazuli, Coccos, Kryſtall, Elfenbein, Schildpatt, Korallen, Knochen, Roſen-Orangen- Cedern- Buchsbaum- und anderm wohlriechenden Holze, u. ſ. w. verfertiget. Sie beſtehen aus 55, 63, auch wohl mehr Kügelchen, die ſich unten mit einem Kreuz, einer Medaille oder Reliquie ſchlieſſen. Der Handel mit dieſer Waare iſt in katholiſchen Ländern, beſonders an Wallfahrtsörtern, ſehr beträchtlich. So wird z. E. mit den Chapelets von St. Claude, von Marſeille, wie auch Saumur in Anjou, ein anſehnlicher Handel nach verſchiedenen Gegenden in Frankreich, Spanien und Italien getrieben. Man rechnet, daß jährlich 4 bis 500 Ballen von St. Claude nach Marſeille kommen. Saumur hat Fabriken ſolcher Art, die einigen tauſend Menſchen Arbeit und Brod geben. Ein gleiches iſt der Fall mit Bagno im Toskaniſchen. Bey uns in Deutſchland ſetzt Augsburg viel davon in Bayern, im Oeſterreichiſchen, in Tirol, Italien, Polen, u. ſ. w. ab. Zu Brünn und Olmütz macht man in großer Menge eine Art hölzerner Roſenkränze, deren Kügelchen gleichſam zwey Roſen vorſtellen. Man drehet ſolche aus dem feſten, weiß- oder grünlichgelben Miſtelholze, das auf den Tannenbäumen, beſonders auf dem Wienerwalde, erwächſt. Eine andere Art geben die Steine aus den Früchten des Paternoſterbaums, Azedarach. Wegen Paternoſter, einer gewiſſen Sorte Flachs, beliebe der Leſer den Artikel: Flachs, nachzuſchlagen.

Patins, im franzöſiſchen Handel die Schlittſchuhe.

Patiſſoies, ſind chineſiſche, theils glatte, theils broſchirte ſeidene Zeuge, welche die franzöſiſche oſtindiſche Kompagnie nach Europa zu Verkauf bringt.

Patoles, eine Gattung leichter ſeidener oſtindiſchen Zeuge, die mit allerhand Muſtern und Figuren bedruckt oder bemahlt werden. Sie kommen vornehmlich von Surate. Die Holländer treiben hiermit einen artigen Handel nach den ſondiſchen Inſeln und andern Gegenden dieſes Welttheils. Die Einwohner gebrauchen ſolche ſtatt der Pagnen zur Bedeckung des Leibes. Die Stücke halten gegen 4 pariſer Stab, und ſind 3 Viertel breit.

Patron d'Hollande, heißt man in Frankreich und den öſterreichiſchen Niederlanden eine Sorte Tiſchzeuge, die zu Tafeltüchern und Servietten angewandt wird. Jene

ſind in Stücken von 28 bis 29 Stab, und 1 1/6 bis 2 1/3 Stab breit. Die aber zu Servietten halten 30 bis 31 1/4 Stab in die Länge, und 7/12, 3/4, oder 2/3 in die Breite. Die Preiſe ſind nach der Feine der Waare unterſchieden.

Patte, ſ. Papier.

Pattes & queues, heißt man in einigen Provinzen Frankreichs die ſchlechteſte und kürzeſte Sorte unter der Schaafwolle.

Pavaine, ſ. Saſſafras.

Pavana lignum, ſ. Saſſafras.

Pavie, eine Gattung flächſener, auch wohl hanfener Tiſchzeuge, welche in Flandern und zu Caen in Normandie gewebt wird. Sie iſt in Stücken von 48 franz. Stab, und 5/8 breit, ſo daß gerade 4 Dutzend Servietten daraus geſchnitten werden können.

Pavillonetamine, ſind wollene Etaminzeuge von allerley Farbe, die vorzüglich zu Leiden, und auch zu Wormerveer in Nordholland gewebt werden. Die aus dem erſtern Orte halten 3/4 der brabanter Elle in die Breite, und 36 ſolcher Ellen in die Länge. Man hat deren beſonders in ächtem Scharlachroth, in Weiß, Blau und Gelb. Sie werden zu Schiffsflaggen verbraucht, und gehen häufig nach Frankreich und Spanien.

Pavillonleinen, ſind blau, weiß, gelb und roth gefärbte Leinen, die in großer Menge über Hamburg, Holland und England zum Handel kommen. Sie dienen zu gleichem Gebrauch als der vorhergehende Artikel.

Pautkas, eine Art oſtindiſcher, theils weiſſer, theils gefärbter Kattune, wovon es unterſchiedliche Sorten giebt. Pautkas whit, ſind 2/3 eines Stabs breit, und 4 Stab lang.

Pautkas brown, rohe und ungebleichte, ſo breit wie die vorigen, und 5 St. lang.

Pautkas blou, ſind nur 1/3 bis 2/3 Stab breit, und halten 5 bis 11 Stab in die Länge. Die Engländer bringen das meiſte hiervon zu Markte.

Pavo, ſ. Pfau.

Payanne, eine Gattung roher und unzugerichteter Seide, die aus dem Neapolitaniſchen zum Handel gebracht wird.

Payas, heißt man zu Marſeille eine Art levantiſcher Seide, die von Aleppo kömmt. Man giebt auch dieſen Namen der gröbſten unter den Sorten Baumwollengarns, welche man aus dieſer Stadt im Morgenlande zum Handel bringt.

Paxarete, ſ. Pajarete.

Peau de poule, ein ſeidener, dem Anſehen nach wie geſtrickter Zeug zu Kleidern,

der in Frankreich, Italien, Krefeld, Holland, gewebt wird. Er iſt 15/16, 1 1/4 bis 1 3/4 Ellen breit, und 70 bis 80 brabanter Ell. lang.

Pece-Spada, ſ. Schwerdtfiſch.

Pech, Pix, fr. poix, it. pece, oder auch catrame, nennt man das Harz, ſo von Fichten, Tannen und andern harzigen Bäumen gewonnen wird. Wenn die Fichten, von 7 oder 8 Fuß hoch, von oben niederwärts geriſſen, und die Rinde davon ſtreifweiſe zwey Fingerbreit abgezogen wird, ſo fließt alsdann ein Harz heraus, wovon man in den Pechhütten, durch die ſogenannten Pechler, das Pech ſieden läßt. Nicht minder wird auch ſolches aus alten harzigen Bäumen, wenn dieſe abgehauen und übereinandergelegt worden, durch das Feuer in eigentlich dazu angelegten Hütten verfertiget, wie dieß hier und dort in Deutſchland, beſonders im thüringer Walde, Schwarzwalde u. a. geſchiehet, aus welchen Gegenden eine große Menge Pech zum Handel gebracht wird. Das meiſte und beſte Pech liefern Schweden, beſonders Finnland und Oſtbothinen, und in Nordamerika die freyen Staaten, vorzüglich Neuengland, Nord- und Süd-Carolina, Neuyork, zum Handel. Schweden allein liefert jährlich 13 bis 14000, in manchen Jahren wohl über 20000 Tonnen Pech nach allen Gegenden unſers Welttheils, beſonders nach Holland und Frankreich. Das ſchwediſche wird im Handel mehr geſucht, als das amerikaniſche, und gilt auch höher im Preis. In Nord-Carolina iſt es ein Hauptartikel unter den Ausfuhren, und geht in großer Menge nach Weſtindien und andern Gegenden. Zu Baltimore in Maryland wird dieſe Waare nach Tonnen von 220 Pfund netto gehandelt, und gilt 11 bis 12 Schilling. Rußland ſchickt ein Anſehnliches von dieſem Artikel nach Spanien und Portugal. Holland treibt mit Pech einen ausgebreiteten Zwiſchenhandel; es holt ganze Schiffsladungen von Stockholm, Wiburg, Chriſtianſtadt, Goetheborg, u. ſ. w., und führt die Waare wieder andern Nationen zu. Man handelt da das Pech nach Laſt zu ſo und ſo viel Thalern Bankgeld; in Rußland nach Fäſſern von 8 Pud; zu Hamburg nach Laſt von 12 Tonnen in Kurantgeld. Dieſer letztere Platz handelt inſonderheit mit Chriſtianſt. Kron-Pech, welches die vorzüglichſte Sorte, wie auch mit Märckiſchem und Stockholmiſchem Pech. Das

beſte und reinſte Pech wird im franzöſiſchen Handel Galipod genannt, und aus dieſem werden noch verſchiedene Nebenſorten zubereitet. Z. E. poix graſſe, ſo auch poix blanche de Bourgogne, weiß burgundiſches Pech, heißt, iſt ein Galipod, das über dem Feuer geſchmolzen, und mit Terpentinöl verſetzt worden. Poix réſine, heißt man eine andere Gattung Galipod, die ſtärker geſotten worden iſt. Dieſe kömmt aus Marancin, und wird in großer Menge über Bayonne und Bourdeaux ausgeführt. Je trockener, weiſſer und reiner dieſe Waare iſt, deſto höher ſchätzt man ſie. Poix noire, iſt zu ſtark geſottener, eigentlich verbrannter Galipod, der unter währendem Sieden mit Theer vermiſcht worden. In Apotheken und Materialhandlungen werden bey uns geführt: das Colophonium, pix græca, hiervon ſehe man dieſen Artikel. Pix liquida, Spiegelharz, kommt meiſtens aus Holland; es wird zu Feuerwerken, auch manchmal zu Zugpflaſtern gebraucht. Pix navalis, Schiffpech, von dieſem iſt der gewöhnliche Gebrauch ſchon durch den Namen einleuchtend; es findet aber auch in der Medizin zuweilen Anwendung. Aus dem ſchwarzen Pech wird ein Oel deſtillirt, das ſeiner balſamiſchen Eigenſchaften wegen in der Medizin verbraucht wird. Die Einwohner von Tirol treiben mit dieſem letztern Handel nach vielen Gegenden von Europa.

Pechtmals, in der Türkey verſchiedene Sorten Servietten. Die ſogenannten Photas ſind ganz von Seide, ſehr groß, haben karmeſinrothen Grund, blaue Randformen und kleine Striche von verſchiedenen Farben; ſie werden den Bräuten der Griechen, Armenier und Juden zur Badeceremonie verehrt.

Die von Cairo ſind von weiſſem Leinen, mit ſeidenen Streifen und Rändern. Sie dienen zu Bart- und Waſchtüchern.

Die dritte Sorte, Kirkkalems genannt, kommen von Salonichi. Sie ſind von blauem Kattune mit ſchmalen Streifen von karmeſinrother Seide. Man gebraucht ſie zu Badetüchern. Es giebt große, mittle und kleine.

Pechtmals von der vierten Sorte ſind von Leinen und Baumwolle, zwar nur grob, finden aber des wohlfeilen Preiſes wegen den häufigſten Abſatz. Sie ſind faſt durchgängig blau von Farbe, auch ohne alle Seide. Sie dienen zu Badetüchern.

Pecten, Pectinites, ſ. Muſcheln.

Pedicularis, ſ. Läuſekraut.

Pediculus Elephantis, ſ. Anacardien.

Pedra de Cobra, ſ. Schlangenſtein.

Pedra de Porcos, ſ. Piedra de Porco.

Pedro Ximenes, ein weiſſer vortreflicher ſpaniſcher Wein, der in der Gegend von Guadalcazar im Königreich Granada gewonnen wird. Er iſt in Bottas von 53 1/2 Arroba.

Pelade, im franzöſiſchen Handel die Wolle, welche nicht abgeſchoren, ſondern von den Häuten mit Kalk abgebeizt worden. Sie iſt viel ſchlechter, als die andere, und deswegen den Strumpfwirkern, ꝛc. nicht erlaubt zu verarbeiten.

Pelams, Pelangs, oder eigentlicher Pelings, ſind ſeidene glatte oſtindiſche Zeuge, welche die holländiſche Kompagnie gerade aus Oſtindien zu Verkauf bringt. Man holt ſie aus China, und führt eine ziemliche Menge wieder nach Japan aus. Die Stükke halten vierzig Cobidos in die Länge, und ſind einen und 3 Sechszehntheil breit. Das Stück gilt gewöhnlich bey den Verkäufen 17 bis 18 holländiſche Gulden.

Pelecinus, ſ. Beilkraut.

Pelle d'Abbacchi, im italieniſchen Handel das Pergament.

Peliſſes, im franzöſiſchen Handel allerhand Unterfutter von Pelzwerk unter Schlafröcke, Kleider, Kamiſöler, und dergleichen.

Pelo d'oro e d'argento, in Italien, wie auch zu Wien, ꝛc., die Seide zu Gold- und Silbergeſpinnſte.

Pelotage, heißt man die dritte Sorte der Vicunnawolle, welche aus dem ſpaniſchen Amerika zum Handel kömt. In Frankreich bedeutet es die geringſte Sorte dieſer Waare.

Pelote, ein Beyname der rohen und unzugerichteten Seide, die Meſſina liefert.

Pelſeide, ſ. Seide.

Peltres, eine Art Segeltücher um Vitre in Bretagne, die 21 franzöſiſ. Zoll breit ſind.

Pelure d'oignon, ſ. Wein.

Pelzfutter, in Schwaben und einigen andern Gegenden Deutſchlands, der wollene Frieß.

Pelzwaaren, Pelzwerk, Pelterey, Rauchwerk, darunter verſtehet man allerhand Felle von Thieren, die von den Kirſchnern, Baretmachern, wie man ſie in Oberſachſen, oder Buntfuttern, wie man ſie in Niederdeutſchland nennt, gar gemacht und zugerichtet werden, und ſo zu Muffen, Mützen, Unterfutter unter allerhand Kleidungsſtücke, Bebrämungen, Ausſchlägen, u. ſ. w. angewandt werden können.

können. Obgleich alle Welttheile Waaren zu dem Pelzhandel hergeben, ſo thut es doch vorzüglich der nördliche Theil von Aſien und Amerika, daher auch der Haupthandel mit dieſen Waaren in den ruſſiſchen und kanadiſchen eingetheilt wird. Der Hauptmarkt des ſibiriſchen Pelzhandels ſtellt ſich zu Orenburg und Archangel. Von dieſen beyden Plätzen gehet die Ausfuhr nach Kjachta und Zuruchaitu an der Grenze von China, zum chineſiſchen Handel; nach Taganrok am aſofiſchen Meer, zum türkiſchen; nach Aſtrachan zum perſiſchen, und nach St. Petersburg und Moskow zum europäiſchen Handel.

Nach Orenburg bringen die Bulgaren Biber- und Otterfelle zum Umtauſch gegen ihre Bedürfniſſe hin; die Kirgiſen viel gemeines Pelzwerk, als Steppenwölfe, Steppenfüchſe, kleine Füchſe, wilde Katzen, und eine Menge theils noch ungebohrner Lämmerfelle, die oft noch ſchöner als die kalmuckiſchen auszufallen pflegen, und auch die größte Zahl im Pelzhandel dieſer Art ausgeben. Das hauptſächlichſte Pelzwerk aber, welches von allen den in Karavanen anlangenden aſiatiſchen Handelsleuten hier umgetauſcht wird, ſind graue und ſchwarze fein gekräuſelte buchariſche Lämmerfelle, feine getiegerte Katzenfelle und Tigerfelle.

Nach Orenburg iſt ein Hauptmarkt für den Pelzhandel die Stadt Irbit. Seit der ruſſiſch-kaiſerlichen Ukaſe vom Jahr 1753, durch welche die innern Zölle abgeſchaft wurden, hat ſich dieſer Ort zu einer beträchtlichen Handelsſtadt emporgeſchwungen. Man bringt dahin, und zwar aus den weitentlegenſten Landſchaften Sibiriens, Marder, Zobel, Hermeline, Grauwerk, Steinfüchſe, Wölfe, Füchſe, Fiſchottern, Vielfraße, Biber- Elend- und Rennthierfelle. Mit eben ſolchen Waaren finden ſich auch die woguliſchen und die Einwohner von Bereszow ein. Die orenburgiſche Linie verſorgt dieſen Markt, auſſer andern Waaren, mit Schaaf- und Lämmerfellen, und Tulupen oder Pelzſchlafröcken. Andere angeſehene Rauchhändler führen ihre Waaren aus Sibiriens Landſchaften nach Kjachta zu, oder auch unmittelbar nach Moskow.

Auch zu Mangaſea in Sibirien ſelbſt iſt ein ſtarker Markt für den Pelzhandel. Alle Völker, die den ganzen Winter an den Niſchnaja Tunguska, und in der untern Gegend des Jeniſei, näm-

nämlich an dem Kureika, Chantaika, Dudina, und andern Bächen und Flüſſen mehr, ferner an dem Chatanga, und weſtlich an dem Tas und Ob und den darein fallenden Gewäſſern ausgehen, kommen dahin, um ihr Pelzwerk mit Vortheil und im Großen abzuſetzen. Die meiſten Artikel, die ſie hieher bringen, ſind Zobel, weiſſe und blaue Füchſe, junge Füchſe, weiſſe Wölfe, Bärenfelle, inſonderheit weiſſe oder Seebären, junge Bärenfelle, Vielfraße, gemeine, auch zuweilen ſchwarze, und graue Füchſe.

Bärenfelle heißt der ruſſiſche Rauchhändler Medwiedie. Junge Bärenfelle, Niſchnaja Tungaska. Biberfelle, Bobry, Konolken, auch Kujaszken. Die ruſſiſchen großen Biber, Bjelomeszdrye. Die kleinen dieſer Art, Jearzi und Koptſcherye. Junge Biber, Koſchloki. Biſamratzen, Wychucholi. Dachſe, Barsſuki. Eichhörner, Bjelka. Das dunkelgroße Grauwerk, Zakomenaja. Das dunkle kleine, Nisnagrodski. Streifiges Grauwerk, Burunduk, oder Burundiki. Fiſchottern, Wydra und Boriſchne. Seeottern, Bobry morskie. Alte Seeottern, Matki bobrow. Mittlere dergleichen, Koſchloki. Füchſe, Luſizi. Steinfüchſe, Peſez oder Peszi. Junge von dieſer Art, Norniki. Kreuzfüchſe, Krestowiki oder Krestowatiki. Unreife Steinfüchſe, Nedopeski. Frühlingsfüchſe, Weſchejæki. Steppenfüchſe, Stepnie Liſizi. Kirgiſche dergleichen, Karajanki. Kleine Steppenfüchſe, Korſaki. Eisfüchſe, Peszi. Hamſter, Tſchernoi. Haſen, graue, Ruſſaki. Hermeline, Gornoſtai. Lämmerfelle, Merlaſchki. Luchsfelle, Ryſſy. Luchskatzen, Baor. Marder, Kuniza. Murmelthiere, Surki, oder Tarbagany. Tigeriltis, Perewoſtſchik. Vielfraß, Roſomaki. Waſſerwieſel, Norki. Wieſel, Laski. Feuergelbe Wieſel, Kulonki. Steinkatzen, wilde, Manul. Wölfe, Wilki. Zobel, Soboli. Zieſelmäuſe, Susliki.

Bären, ſind faſt in allen nördlichen Ländern anzutreffen, wo Waldungen ſind. Die ſchwarzen Bären befinden ſich in den mitternächtlichen Gegenden des bereſzowſchen Gebiets; die weiſſen hingegen an den Seeküſten des Oceans, noch häufiger aber auf den äuſſerſten Landſpitzen gegen Norden, auf den Eisfeldern des Oceans. Die Seebären, die man an dem Jeniſei fängt, übertreffen alle die, welche von andern Orten herkommen, an Größe um ein merkliches; deswegen ſind ſie auch im Preiſe allemal höher,

her, als diejenigen, welche vom Ob und von der Lena herkommen. In Ufa im Baſchkiriſchen machen die in Ural häufig vorhandenen Bären einen wichtigen Handelsartikel aus. Die ruſſiſchen Bärenfelle ſind ſchwarz und braun, grau und weiß.

Biber, ſind gröſtentheils in den nördlichſten Flüſſen des beresʒowſchen Gebietes anzutreffen. Die ſchwarzen ſind die vorzüglichſten. Diejenigen Felle, die von fetten Thieren kommen, ſind beſſer und theurer, als die von magern. Die meiſten ſind braun oder grau von Farbe. Die Haare müſſen von rechtswegen fein lang, dabey weich, und die Felle recht geſchmeidig ſeyn. Man unterſcheidet ſie in ſiräniſche, obiſche und tſchulymiſche, und dieſe wieder in groſe, mittlere und kleine. Man handelt ſie nach Stück, und die Bäuche Sackweiſe.

Bieſamratze, Bieſamratte, Muskusratze, Sorex moſchatus, iſt ein Waſſerthier, das in Rußland in allen Seen längs der Wolga anzutreffen iſt. Sein Fell beſtehet aus einer feinen weichen Wolle, die an Glanz und Zartheit der Biberwolle nichts nachgiebt, ob ſie gleich kürzer iſt. Dieſe Felle werden nur zum Verbrämen gemeiner Pelzkleider, und zu Verfertigung der Hutfilze gebraucht.

Das Fell der Dachſe wird in Rußland nur wenig geachtet.

Eichhörner, ſonſt Grauwerk genannt, iſt ſonſt den Pelzhändlern unter dem Namen Samarki bekannt. Es iſt ein Waldthier, wovon es in Sibirien verſchiedene Arten giebt; hierunter ſind die zahlreichſten die aſchgrauen. In Baſchkirien und andern daſigen waldigten Gegenden giebt es ihrer in Menge. Man hält die im ſamariſchen und ſtawropolſchen Diſtrikte für die beſten. In der iſettiſchen Provinz heißen die beſten Ilekkiſche; ſie kommen aber den Jækutiſchen nicht bey. Im Krasnojarskiſchen ſind ſie ſehr mittelmäßig.

Man theilt das ſibiriſche Grauwerk in dunkles groſſes, dunkles kleines, helles Iletskiſches und Seriaskaja, ſo groß und wollreich iſt; (dieſes berühmte Grauwerk fällt längs dem Iſet bis an ſeinen Ausfluß in den Tobol) in ganz weiſſes, Samarka; in geſtreiftes, welches in der Kuſchwinskaja Sloboda in Sibirien ſehr häufig iſt; in fliegende Eichhörner, Sciurus volans, ruſſiſch Lietaga, ſo genannt wegen der Fleiſchhaut, die dieſe Thiere zwiſchen den Vorder-

und

und Hinterbeinen, wie die Fledermäuſe, an ſich haben; dieſe ſind von den uraliſchen Scheidegebirgen an durch das ganze nordöſtliche Aſien oder Sibirien, da wo es Birken- Fichten- und dergl. Waldung giebt, ſehr gemein. Ihre Farbe iſt weißgrau.

Die Marktplätze für dieſen Artikel ſind Archangel, St. Petersburg, Kjachta, Zuruchaitu und Taganrok.

Vor einigen Jahren haben die Preiſe geſtanden, in Archangel:

Sibiriſche lichte Sorte, das Tauſend 95 — 100 Rubel.
— — Meeſens 45 — 50

In St. Petersburg:

Sibiriſche ſchwarze, groſe Sorte, mit Schwänzen 140
Dergl. ohne Schwänze 120
— — von den beſten, der Sack, oder das Hundert 24
— — geringere Sorte 16
— — Bäuche . . . 4 1/2
Schwarzes kleines Grauwerk, das Tauſend 125
Rückenſtücke, beſte Sorte, der Sack oder das Hrt. 13
— — — geringere S. 11
Bauchſtücke . . . 3 1/4
Helles illezkiſches, und Seriaskaja, groß und wollicht, das Tauſend 80
Dergl. beſte Sorte, das H. 9
— — geringe ditto . 6
— — Bauchſtücke . . 2 und 20 Kopeken.
Kargapolſches, helles Grauwerk, das Tauſend 53 Rubel.
Dergl. beſte Rückenſtücke, das Hundert . . . 7
— — geringe Sorte . 5
Schwarz Pumſe, von ganz kleinen Rücken, die beſten 9
— — — die geringſten 7
Graue Kopfſtücke, beſte Sorte, das Hundert 6
— — — geringſte . . 4
Fliegende Eichhörner, Rücken 7
— — — Bäuche . . 2

Fiſchottern, Lutra, ruſſiſch Wydra und Boriſchne, von dieſen werden die kamſchatkiſchen Seeottern, oder ſogenannten Seebiber, am höchſten geachtet. Man fängt ſie am häufigſten auf den alautiſchen und Fuchsinſeln. Man hält die für die beſten, die ein dichtes und langes Haar von ſchwärzlicher und glänzender Farbe haben. Auch in Baſchkirien werden viele Fiſchottern gefangen. Nicht weniger jenſeit des Jeniſei in den Gebirgsflüſſen, und den Gewäſſern der nördlichen Gegenden im bereszowſchen Gebiet. Die Felle ſind bey den Chineſern ſehr beliebt. Der Artikel wird auf den orenburgiſchen und troizkiſchen Jahrmärkten an die Aſiaten verhandelt.

In Orenburg gelten:

Die Felle von großem Schlage, das Stück 1 Rub. 50 Kop.

Mittelſorte 1 Rub. 20 Kop.
Kleine . 1 — — —

In St. Petersburg:
Kamſchatkiſche, beſte Sorte, zwey Arschin lang, und anderthalbe breit, 150 Rub.
— — mittelmäßige 50 —
— — geringſte . 25 —

Füchſe, ruſſiſch Luſizi, von dieſen ſind die ſchwarzen in Sibirien in den Gegenden zwiſchen den Flüſſen Lena, Indigirsk und Kowyma anzutreffen, die beſten aber in der irkutzkiſchen Statthalterſchaft. Dieſe werden dem Hofe überlaſſen, und kommen nicht zum Handel. Die von den Fuchsinſeln ſind ſchon geringer, und die Haare hart wie Wollhaare. Eine minder feine Sorte iſt ſchwarz, oder mit eisgrauen und andern Haarſpitzen auf dunklem Grunde (Tſchernoburye) verſehen. Die Kirgiſen bringen ſolche nach Orenburg und Troizkaja zu Markte. Die ruſſiſchen Rauchhändler handeln damit nach Polen, der Ukraine und den türkiſchen Staaten.

Stein- oder Eisfüchſe, liefern nicht nur Sibirien, ſondern auch die archangelſche Statthalterſchaft, beſonders die kolaiſchen und puſtoszeriſchen Kreiſe und Nowaja Szemlja, ſehr häufig. Sie werden in weiſſe und blaue unterſchieden. Die jungen Steinfüchſe bekommen, ſobald ſie aus ihren Hölen herauszugehen anfangen, den Namen Norniki. Sind ſie 4 Monate alt, ſo werden ſie ſchon weiß, ausgenommen am Rücken, der grau iſt, und dem an den Schultern anliegenden Theil, wo ſich ebenfalls ein grauer Streif befindet, der den gleichfarbigen Rückenſtreif durchkreuzt. Bey den blauen Füchſen findet ſich ebenfalls dieſe Beſonderheit in der Eintheilung ihrer Pelzſorten, weil bey ihnen die übrigen Theile blau werden, der Rücken aber, und der Theil über den Schulterblättern, noch grau bleibt. Gegen Ende des Oktobers werden die Steinfüchſe ſchon einfärbig, ihr Haar hat aber nicht die gehörige Länge und Weiche, deswegen heißt man ſie Steinfüchſe, oder ſolche, die noch nicht zu ihrer Reife gelangt ſind. Im Dezember um Nikolaitag bekommen die Steinfüchſe ihr vorzüglich langes Pelzhaar, und heißen forthin Peszi oder Koslopeszi erwachſene Steinfüchſe. Im May des folgenden Frühjahrs paaren ſie ſich wieder, und heißen alsdann Weschejäki, oder Frühlingsfüchſe, u. ſ. w.

In den nördlichen waldloſen Wildniſſen gegen den Ocean findet man ſie am häufigſten, auch noch in ziemlicher Menge in den

von Bereszow nördlich entlegenen Gegenden. Die Peszi, ſo man an dem Jeniſei fängt, übertreffen die aus andern Ländern an Gröſſe, und gelten darum mehr.

Steppenfüchſe, Stepnie Liſizi, unterſcheidet man in kirgiſche, Karajanki und kleine Korſaki. Erſtere haben faſt die Farbe der Wölfe, und fallen in der kalmuckiſchen Steppe; letztere ſind klein, und von beſonderer Art, und haben in den bergigten Gegenden der Steppe ihren Aufenthalt. Sie ſind kleiner, als gewöhnliche Füchſe, und haben ein graues Haar ohne Glanz. Die Preiſe ſind unter dem Titel: Fuchs, angezeigt worden.

Hamſter, ruſſiſch Tſchernoi, auch Karbyſch, iſt in allen ſüdlichen Steppen Rußlands anzutreffen, und in den Städten um Simbirſch wird der ſchwarze Hamſter noch häufiger als der buntfärbige gefangen. Da ſind auch die neue und ſchöne Art Hamſtermäuſe, (Mus arenarius) und ebenfalls eine neue Art buntgefleckter Hamſtermäuſe, Mus ſungorus, zu Hauſe.

Haſen: von den grauen ruſſiſchen trift man die mehrſten in den iſeltiſchen und ſtawropoliſchen Provinzen an. Unter ihrem eigenen Titel iſt das Mehrere hiervon zu leſen.

Hermeline, von dieſen werden die beſten in der kaſaniſchen Statthalterſchaft gefangen. Die größten und beſten Felle ſind die iſeltiſchen. In den nördlichſten waldigten Gegenden am Ocean, im bereszowſchen Gebiet, und in den Steppen nördlich von Krasnojarsk, wie auch gegen den Abakan, werden ſie in großer Menge angetroffen.

Iltisfelle, fallen in Sibirien weit ſchöner von Haaren und Farbe, auch weiſſer und zierlicher, als im übrigen Rußland. Die Preiſe ſind zu Kjachta:

Gemeine Sorte, das Stück	11 bis 15 Kop.
— — der Sack	6 — 15 Rub.
— Schwänze, das Stück	2 — 3 Kop.

In Zuruchaitu:

Leniſche, das Stück 12 Kop.

Kaninchen, von dieſen liefert Sankt Petersburg: ſchwarze, weiſſe und graue Sorte.

Lämmerfelle, Baranken, ruſſiſch Merlaſchki, die Wolle der alten Schaafe taugt nicht zu Pelzwerk. Die von den Jährlingen und Lämmern hingegen iſt unvergleichlich; die Haare ſind ſauber, bey einigen flammigt und glänzend. Im Winter iſt die Stadt Samara im Orenburgiſchen der Sammelplatz der kaſinofiſchen tartariſchen Handelsleute, welche

welche mit den am Ural von den Kirgiſen und Kalmucken eingetauſchten Lämmerfellen ſich hieher begeben, ſelbige ſortiren, hernach gerben laſſen, und die Pelze und Tulupen zuſammennähen laſſen, und ſie endlich nach Moskow und anderwärts hin verfahren. Der größte Theil der feinen Lämmerpelze, welche in Rußland gehandelt werden, kommen von hier, ſo wie da auch die Pfoten der Lämmer von den kalmukkiſchen Weibern, denen man ſie mit zur Bezahlung anrechnet, erſt in Riemen oder Streifen, und darnach in ganze Pelze zuſammengeſetzt werden.

Luchs, Tigerwolf, ruſſiſch Ryſſy, findet ſich in Rußland vornehmlich in den waldigten nördlichſten Gegenden am Ocean, beſonders im bereszowſchen Gebiet. *Man erlegt auch viele im Ufimiſchen.

Luchskatzen, Baor, eine Tigerart, von Geſtalt wie ein Luchs oder große Katze, hat gelblichte Haare mit Flecken. Es giebt ihrer viele um den See Aral, und am Fluß Syr Daria in Rußland. Im Handel unterſcheidet man dieß Pelzwerk in ſibiriſche ſchwarze Genotten, in weiſſe, graue und gelbe, und in getiegerte Manul und Pulan.

Die Preiſe ſind in Orenburg:

Von den großen, das Stück	. . .	13 Rub.
— — mittlern	.	8 —
— — kleinen	.	5 —

Zu Petersburg gilt das Tauſend der grauen, gelben oder bunten, 35 Rubel. Der ſchwarzen wegen ſchlage man den Artikel Genette nach.

Des Marders, Kuniza, iſt unter dieſem Titel das Weſentliche angeführt worden.

Murmelthier, lat. Mus alpinus, ruſſiſch Surki oder Tarbagany, iſt in Rußland im kaſaniſchen Gouvernement, wie auch an der Wolga und dem Donfluß in Menge vorhanden, und da an Größe und Farbe verſchieden. Die allergemeinſten ſind die braungelben, ſeltener die ſchwarzen, am ſeltenſten die weiſſen. Ihr Fell giebt ein ziemliches Pelzwerk ab, welches, ſchwarz gefärbt, das Stück auf der Stelle zu 6 oder 8 Kopeken verkauft wird.

Tigerfelle, von dieſen giebt es hier verſchiedene Arten. Eigentliche Tigerfelle ſind ganz falb mit ſchwärzlichen Streifen, und vom Rücken nach dem Bauch herab geſtreift. Pardelfelle ſind auf dem Rücken falb, am Bauch und an den Füßen weiß, und überall mit kleinen

nen runden Flecken beſtreut. Panterfelle ſind mausfahl, mit großen ſchwarzen Flecken. Die Heimath dieſer Thiere iſt Aſien und Afrika. Sie werden von aſiatiſchen Handelsleuten nach Orenburg zu Markte gebracht. Die perſiſchen ſind kleiner, als die oſtindiſchen.

Tigeriltis, ruſſiſch Peregusna, Perewjäska, im Pelzhandel gemeinhin Perewoſtſchik, ein Steppenthier, welches durch ganz Klein-Reuſſen und Polen angetroffen wird. Es hat das Ausſehen und die Lebensart der Jltiſſe. Die Haut iſt ſchön bunt geſleckt.

Vielfraß, Roſomaki, ein Waldthier, etwas größer als ein Fuchs. Man fängt dieſe Thiere in Sibirien, und im Lande der Baſchkiren, da wo es waldigt iſt, doch überhaupt nicht ſehr häufig. In den nördlichſten Wildniſſen gegen den Ocean ſind ſie am zahlreichſten, wie auch im Krasnojarskiſchen; von dieſer letztern Art gelten die ganz ſchwarzen bis auf 4 Rubel. In Orenburg gilt das Stück einen bis anderthalb Rubel. In Kjachta, 3 bis 4 Rubel; Pfoten, das Paar 25 bis 50 Kopeken.

Waſſerwieſeln, Lutreola, ruſſiſch Norka, ein kleines Waſſerthier, von der Größe eines Marders, aber länger und ſchöner von Haaren; das Fell iſt nur ein wenig geringer als vom Zobel. Der gewöhnliche Preis zu Orenburg iſt 13 Kopeken.

Waſſerratten, werden in braune und ſchwarze unterſchieden, und zu Kjachta gehandelt. Der Sack dieſer Felle gilt 4 bis 10 Rubel.

Wieſel, eine Gattung kleiner Hermeline; man ſehe des Mehrern unter dieſem Titel.

Wilde Katzen, Steinkatzen, eben ſo.

Wölfe, eben ſo, wie auch Zobel und Zieſelmäuſe.

Je ſchöner und feiner von Haaren die Felle jedweder Sorte ausfallen, deſto theurer werden ſie bezahlt. Indeſſen iſt gewiß, daß auch öftermalen gewöhnlicher Marder für ächten Zobel, und manches ſchlechte Zobelfell, das durch künſtlichen Anſtrich veredelt worden, für ein feines ausgebracht wird. Ueberhaupt muß man den Ruſſen den Ruhm laſſen, daß ſie ausgelernte Meiſter im Sortiren und Zurichten der Pelzwaaren, und im Färben des Rauchwerks, ſind. Sie verſtehen das Werk ſo gut, daß ſie im Stande ſind, ſogar Kenner hinters Licht zu führen. Die Leute machen aus einerley Art Fell unterſchiedliche Gattungen Pelze. So verfertigen ſie z. E. aus dem

dem ſchmalen ſehr dunklen Streif über dem Rücken der Eichhörner einen beſondern Pelz, einen andern aus den Seitenſtücken, und wieder einen beſondern aus lauter Bauchſtücken. Und ſo machen ſie es auch mit den Fellen anderer Thiere.

Ein für Rußland ſehr vortheilhafter Umſtand iſt unſtreitig dieſer, daß einige von ſeinen einheimiſchen Thierarten im Winter ihre Farbe verändern. Dieß iſt beſonders der Fall bey den Haſen und Eichhörnern. Jene werden im Winter ganz weiß, dieſe aber grau, in Sibirien ganz dunkelgrau, faſt ins Schwärzliche fallend, aber im übrigen Rußland werden ſie nur hellgrau. Indeſſen gilt das nur von den gewöhnlichen ruſſiſchen Haſen, die im Lande Saizi genannt werden; die aber, welche Ruſſüe heiſſen, und grau ſind, behalten ihre Farbe unverändert. Dieſe Veränderung bey manchen Arten iſt die Folge des Klima. Die Thiere, welche weniger ſtark ſind, der Kälte zu widerſtehen, müſſen bey recht ſtrenger Kälte, wenn ihre erſten dunkeln Haare abfallen, nothwendig weiſſere Felle erhalten.

Alle die verſchiedenen Sorten ruſſiſcher Pelzwaaren werden entweder Stückweiſe, wie das gewöhnlich der Fall bey der feineren Art zu ſeyn pflegt, oder in ganzen Pelzen, oder nach Dächer, Hundert, nach großen oder kleinen Säcken, oder auch, wie z. E. die Genotten, Fehe- und Grauwerk, Haſen, u. d. nach tauſend Stück gehandelt.

Der Dächer enthält 40 Stück. Der Sack Hermelinfelle, 160 Stück. Der Sack ſibiriſches Grauwerk, 100 Stück. Der Sack kargopolſche Fehrücken, 160 Stück, u. ſ. w.

Von manchen Gattungen hat man rohe, von andern zugerichtete Felle; von andern wieder beydes zugleich.

Archangel und Petersburg verſchicken alle Jahre eine auſſerordentliche Menge Pelzwaaren in alle Gegenden der Welt.

Das erſtere führt Hermelinfelle und Haſen nach Holland; Haſen- Grauwerk, weiſſe Fuchs- Schwanen- Hermelin- Katzen- und dergleichen Felle mehr, nach Hamburg; Haſenfelle, Grauwerk, Fehſchweife, Schwanen- weiſſe Fuchs- rothe Fuchs- und Hermelinfelle nach London aus.

Das andere liefert erſtaunlich viel Pelzwerk zum Handel, inſonderheit Haſenfelle nach Lübeck, Amſterdam, Dännemark, Oſtende und Frankreich; Hermelinfelle nach Lübeck, Holland

und England; Grauwerk nach Lübeck, England, Spanien, Holland, u. ſ. w.; Schaaf- und Lämmerfelle, nach Stettin, Lübeck, Frankreich; Fuchsfelle nach Lübeck, Oſtende und Schweden.

Taurien, die ehmalige Krimm, treibt einen lebhaften Handel mit Pelzwaaren, die es ſelbſt hervorbringt, und auſſerdem noch mit ſolchen, die aus Rußland und Polen hieher kommen, und hernach weiter verfahren werden. Die einländiſchen beſtehen in achterley Gattungen, nämlich in Tilki oder Füchſen, Kurdi oder Wölfen, Gwedjen oder Eichhörnchen, Tawchan oder Haſen, Kedi oder Katzen, Bourſouck oder Dachſen, Kouzi oder Lämmerfellen, und Koujoun oder Schaaffellen.

Die krimmiſchen Füchſe ſind geringer als die polniſchen und ruſſiſchen, doch finden ſich darunter zuweilen auch ſehr ſchöne. Die krimmiſchen Bauern und Nogaitartaren fangen dieſe Thiere mit Fallen, oder ſchieſſen ſie mit Feuerröhren und Bogen, und bringen die Häute unzugerichtet zu Markte. Kaffa und Trekopi ſind die Oerter, wo dieſer Artikel am häufigſten zu haben iſt. Die Pelzhändler in dieſen Städten kaufen die rohen Häute ein, laſſen ſie gehörig zurichten, theilen das Fell in viele Stücke, und machen daraus ſechserley Sorten Rauchwerk.

Bogaz, iſt der Theil vom Halſe; dieſer wird zu Ausſchlägen und Bordirungen angewandt.

Djilgawa, iſt das, was tiefer unterm Halſe abgenommen worden; dieſe Sorte wird ſehr hoch geſchätzt.

Nafé, heißt man den Theil, welcher aus der Seite und von dem Bauche geſchnitten wird. Dieſer dient zum Innern der Pelze.

Sirt, nimmt man von den Rücken; dieſe iſt eine geringere und wohlfeilere Sorte.

Tilki-patſchaſſi und Kafſaſſi, ſind die Theile vom Kopfe und den Füßen.

Die rohen ganzen und noch nicht zugerichteten Fuchshäute gelten, nach ihrer Qualität, 30 Para bis auf 2 Piaſter im Preis.

Die Bogaz werden gemeiniglich in Stücken, einer Spanne lang, und 3 Viertel einer Spanne breit, zu 30 bis 40 Para das Paar gehandelt. Man ſetzt daraus Futter zu ganzen Pelzen zuſammen, und verkauft ſie, nach ihrer mehr oder mindern Vollkommenheit, theuer oder wohlfeil. Es giebt ihrer von ſechszig bis auf zweyhundert krimmiſche Piaſter.

Djil-

Djilgawa, wird Stück- und auch Tafelweiſe gehandelt. Der ganze Pelz gilt von 50 bis auf 500 Piaſter.

Nafé, handelt man in Tafeln. Dieſe Sorte gilt, nach ihrer Schönheit, 16 bis 200 Piaſter, der Pelz.

Sirt, iſt nur gemeiner Art; dieſe bezahlt man zu 10 bis 20 Piaſter.

Patſchaſſi, gilt 10, und Kaffaſſi gar nur 5 bis 8 Piaſt.

Die Schweife von den Füchſen werden hier bloß zum Auspolſtern der Ruhekuͤſſen und Bettmaterazen verbraucht. Von den Fuchsfellen geht von hieraus eine Menge nach Konſtantinopel, Rize und andern Pläzzen in Natolien.

Wolfsfelle, werden in dieſem Lande gleichfalls roh zu Markte gebracht. Sie gelten 1 bis 2 Piaſter, nachdem ſie ſchön ausſehen. Nur die Winterfelle ſind zum Pelzfutter tauglich. Im Sommer verliert das Thier ſeine Haare, und der Pelz wird kahl und unanſehnlich. Man bringt wohl auch zu Sommerszeit dergleichen Felle zu Markte, allein ſie gelten dann nur ſehr geringe Preiſe, gemeiniglich nicht über 10 bis 15 Para.

Zu einem völligen Pelz werden 12 Stück Felle erfordert, denn man nimmt von jedem den Rücken, den Kopf und die Füße ab, und braucht dieß alles wieder zu geringerm Futterwerk.

Die Guendjens in der Krimm ſind faſt durchgehends von der Gattung, welche Orta-Guendjen heißt. Man fängt ſolche auf der Halbinſel, und der größte Theil kömmt von Prekop und Oczakow. Man treibt dieſe Thiere damit aus ihren Hölen und Löchern, daß man Waſſer ſo lange hineinlaufen läßt, bis ſie gezwungen ſind, herauszukommen. Ihre Felle ſind von verſchiedener Gattung. Ein vollkommner Pelz iſt gemeiniglich aus 60 Stück Fellen zuſammengeſetzt, und koſtet 3 bis 12 Piaſter. Auch dieſe Thiere hier werden nur im Winter gejagt; im Sommer taugen ihre Felle nicht. Die ſchönen ſchwarzen Guendjenfelle liefern Rußland und Polen hieher.

Der Abſatz von Haſenfellen iſt in dieſem Lande auſſerordentlich ſtark. Man handelt ſie Stückweiſe zu 5 Aſper bis 2 Para im Preis, und macht davon Pelze, die Korelkas heißen. Sie gelten 50 Para bis 2 Piaſter.

Katzenfelle, giebts fünferley Sorten, nämlich weiſſe, ſchwarze, graue, röthliche und bunte, welche letztern auf türkiſch Ala-Kedi genannt werden. Die weiſſen und die ſchwarzen werden nach Stück zu 20 bis 25

Piaſtern

Piaſtern gehandelt, und der völlige Pelz gilt 8 bis 9 Pia⸗ſter. Graue, röthliche und bunte, die Hälfte.

Dachs⸗ oder Bourſouck-felle, gelten 15 bis 20 Para, das Stück. Nur die No⸗gaitartaren machen hieraus Pelze; die übrigen Völker dieſes Landes verfertigen davon Ueberzüge für ihre Gewehre, wo dann das Rauhe auswärts gekehrt wird.

Pelze von Lämmerfellen (Beden) ſind in der Krimm ſehr im Gebrauch. Auch geht davon viel nach Nato⸗lien und der türkiſchen Hauptſtadt. Es giebt von dieſen weiſſe, ſchwarze, graue und röthlichte. Die grauen werden am höchſten ge⸗ſchätzt; ein Futter hiervon gilt 10 bis 13 Piaſter. Auf dieſe folgen im Range die ſchwarzen und röthlichten, wovon ein ganzes Futter 8 bis 10 Piaſter koſtet. Die weiſſen ſind die geringſten, und gelten nur etwa die Hälfte ſo viel als die vor⸗hergehenden. Zu einem ganzen Futter werden 14 bis 16 Stück Felle erfor⸗dert.

Schaafpelze ſind hier zu Lande allgemein im Ge⸗brauch. Auch unter die⸗ſen giebt es graue, rothe und weiſſe. Sie werden gemeiniglich ſchon zuberei⸗tet, und in Pelze zuſam⸗mengenähet, gehandelt. Man heißt ſie Godjouck, oder Poſtaki. Ein völliger Pelz gilt 30 Para bis 2 Piaſter.

Taurien liefert eine un⸗geheure Menge Lämmerfelle, zu Beſetzung der tartari⸗ſchen Mützen; auſſer dem, was im Lande ſelbſt ver⸗braucht wird, führt man von dieſem Artikel jährlich für einige hunderttauſend Piaſter nach Rußland, Po⸗len, Konſtantinopel, der Moldau, Wallachey, Rume⸗lien, Natolien, u. ſ. w. aus, überhaupt aber nach allen Ländern, wo die Leute den Kopf auf tartariſche Art be⸗kleiden. Dieſe Felle ſind zum Theil von ungebohrnen Lämmern, zum Theil auch von ſolchen, die nur ein paar Tage gelebt haben. Es giebt deren von dreyerley Farbe, graue, ſchwarze und weiſſe. Die erſteren ſind die koſtbarſten, und werden wieder in zwey Sorten un⸗terſchieden.

Baklatui, hat kurze Haa⸗re, und eine atlasartige Fei⸗ne; die andere hat längere und dabey gekräuſelte Haa⸗re. Die Preiſe ſind, nach der Güte und dem Ausſehen der Waare, verſchieden. Es giebt Felle, die 12 bis 15 Piaſter koſten, und auch ge⸗ringe, die zu 10 Para ver⸗kauft werden.

Ghöslewo iſt der Platz, wo

wo der größte Handel mit dieſem Pelzwerk getrieben wird. Hier treffen die Kaufleute von allen Seiten zuſammen, die ſich mit der rohen Waare verſorgen wollen. Sie laſſen die Felle hernach zurichten; man wäſcht ſie erſtlich in reinem Waſſer wohl aus, hernach legt man ſie in Kleyen, nimmt ſie heraus, und wäſcht ſie zum andernmal in Salzwaſſer. Durch dieſe Behandlung werden die Felle fein ſanft und geſchmeidig, der üble Geruch, den ſie an ſich zu haben pflegen, verliert ſich, und die Haare bekommen einen ſchönen Glanz davon.

Die ſchönſten grauen Lämmerfelle gehen nach Polen, wo ſie zu Verbrämung der polniſchen Mützen dienen, die in der Form den tartariſchen Kalpacken ähnlich ſind. Die krimmiſchen Kaufleute bringen ſolche auf die Märkte und Meſſen zu Mohilow, und verhandeln ſie da mit artigem Vortheile.

Die Wallachen und Moldauer ſuchen ebenfalls die grauen Felle zu ihren Mützen, die in der Form gar nicht viel von den tartariſchen unterſchieden ſind. Aber zu Konſtantinopel finden die ſchwarzen Felle den ſtärkſten Abgang. Die Griechen und Armenier machen davon ihre Kalpacken.

Nach dieſen Ländern, die eben genannt worden, führen Kannada und die Hudſonsbay unter den auswärtigen den anſehnlichſten Handel mit Pelzwaaren. Das erſtere ſchickt inſonderheit eine große Menge Kaninchen- Marder- Biber- Fiſchotter- Bären- Elends- Wieſel- und Fuchsfelle zum Handel. Die kanadiſchen Wieſel ſind viel ſchöner und dunkler von Farbe, als unſere europäiſchen. Ein gleiches gilt auch von den Mardern. Aber die amerikaniſchen Luchsfelle kommen den ruſſiſchen nicht gleich. Man nennt dieſe Art in Kannada Chats-cerviers, wogegen die ruſſiſchen Loups-cerviers heißen. Rennthier-Felle kommen unter dem Namen peaux de Caribous aus Kannada. Fiſchotterfelle liefern Virginien und Kannada; man nutzt die Haare davon zu Hüten.

Mit allerley Pelzwaaren treiben bey uns in Deutſchland die Städte Leipzig, Hamburg, Lübeck und Breslau einen wichtigen Handel. Zu Leipzig kommen in der Meßzeit die Rauchhändler und Kirſchner aus ganz Sachſen, Schleſien, Oeſterreich und andern angrenzenden Ländern, ſo wie die Polen, Pommern, Ruſſen und Littauer zuſammen, und kaufen oder verkaufen große

Parteyen dieſer Artikel. Zu Leipzig kann man die ruſſiſchen Rauchwaaren zuweilen eben ſo guten Kaufs, als aus der erſten Hand von Archangel und St. Petersburg, bekommen, woran der Schleichhandel zum Theil mit ſchuld ſeyn mag.

Mit zubereitetem Pelzwerk, mit nachgemachten oder unächten Zobeln, u. d. treibt Pirna in Sachſen ein einträgliches Gewerbe. Hier werden viele tauſend geringe Felle mit einem feinen Anſtrich verſehen, und hernach für ächte Waare in die Welt geſchickt. Hieraus kommen inſonderheit viele gefärbte Zobel nach Niederſachſen, ins Reich, u. ſ. w.

Alle Arten von Pelzwerk wollen übrigens mit Sorgfalt verwahrt ſeyn. Im Sommer beſonders ſind die Motten gefährliche Feinde dieſer Waare. Das zuverläſſigſte Mittel dagegen möchte wohl das öftere und fleißige Ausklopfen und Kämmen ſeyn. Auch durch ſtarke und wohlriechende Dinge kann man dieſe Inſekten davon abhalten. Kühle, dunkle und lüftige Oerter ſind zu Aufbewahrung der Rauchwaaren die dienlichſten.

Bey Seebefrachtungen rechnet man in Rußland 6 Pack oder Tonnen Rauchwerk, anderwärts aber 5 Ballen, jedweden von einem Centner im Gewicht, für die Tonne.

Penidzucker, ſaccharum penidium, eine Art Zucker, die mit Eyerweiß abgeläutert, mit Kraftmehl vermiſcht, und hernach in gehörige Form gebracht worden. Die Apotheker und Konditoren führen ſie.

Peniger Zeug, heißt man allerhand Arten wollener und halbſeidenen Gewebe, inſonderheit wollene, kameelhärene und halbſeidene Kammelotte, Berkane, und dergl., welche zu Penig, einer Stadt im oberſächſiſchen Kreiſe, von vorzüglicher Güte und in Menge verfertiget werden. Es giebt dieſer von unterſchiedlicher Farbe, Breite und Länge. Auf den deutſchen Meſſen finden ſie ſtarken Vertrieb.

Pequennos fuertes, im ſpaniſchen Handel die Gattung Brétagnes, welcher man in Frankreich den Namen toiles fortes giebt.

Pequins, ſind chineſiſche glatte oder geſtreifte ſeidene Zeuge, die die holländiſche oſtindiſche und däniſche aſiatiſche Kompagnie zu Verkauf bringt. Es giebt davon unterſchiedliche Sorten, z. E. glatte vierdräthige, ſo 2 Cobidos und 2 Puntos breit, und 38 Cobidos lang ſind; dieſe gelten gewöhnlich

lich 42 bis 44 holl. Gulden. Sechsdräthige mit Streifen, von Breite und Länge wie die vorgedachten, im Preis zu 56 bis 58 Gulden. Sechsdräthige glatte, auch gestreifte, 2 Cobidos und eben ſo viel Puntos breit, und 38 lang, 54 bis 55 G. Endlich achtdräthige glatte, nur 2 Cobidos für voll breit, und 45 lang, zu 61 bis 63 G. Dieſe Zeuge werden jetzt auch in Deutſchland, unter andern in Crefeld in der van der Leyenſchen Fabrik, recht gut nachgemacht. Die däniſche Geſellſchaft liefert inſonderheit glatte Pequins, welche 22 bis 22 1/2 Elle lang, und 1 Elle und 1/6 kopenhagener Maaß breit liegen. Man handelt ſie nach Caveling von 10 Stück.

Peralta, der ſogenannte **ſpaniſche Sect**, ein ſtarker weiſſer Wein, ſo in Navarra gewonnen, und häufig ausgeführt wird. Er kömmt dem St. Laurent ziemlich gleich, und man führt ihn über Cadix und Mallaga aus.

Percales, Percals, ſ. Parracals. Auch die Franzoſen bringen unter dieſem Namen Kattune aus Oſtindien. Percales Moris, ſind weiſſe Kattune, die ſie von Pondichery holen. Dieſe halten 2 bis 7 und 1/4 Stab in die Länge, und 7 bis 9 Achtel in die Breite.

Perches, in Frankreich grobe hanfene Leinen, die in der Provinz dieſes Namens gewebt, und theils im Reich, theils in den Kolonien abgeſetzt werden. Es giebt deren verſchiedene Arten, z. E. 7/8, wie auch 3/4 breite Etoupes, toiles à peinture, Grosforts, Mortagnes, Polizeaux, u. dgl. Man gebraucht ſie meiſtentheils zu Servietten.

Perelle, ſ. Orseille.

Perfoliata, ſ. Durchwachs.

Perforata, ſ. Johanniskraut.

Pergament, Membrana, Pergamena, fr. parchemin, it. carta pecora, wird bekanntlich aus Bocks- Hammel- Schaaf- Lämmer- und Kalbfellen verfertiget. Die allerzarteſte Sorte, welche Jungfernpergament heißt, und die man inſonderheit zu allerley Schriften, Archivſtücken, Dokumenten, u. d. anwendet, wird von jungen Bockhäuten gemacht. Auſſer den vorhergenannten werden auch noch Eſel- Wolf- Schwein- und Ziegenhäute zu Pergament zugerichtet. Das gemeine Pergament iſt entweder nur auf der einen, oder auch auf beyden Seiten geſchabt, oder rauh; oder auch auf der einen geglättet, als wenn es mit Firniß überzogen wäre. Das geſchabte iſt beſonders zum Schreiben geſchickt. Kälberpergament iſt halbdurchſichtig, daneben weiſ-

weiſſer, glätter, dicker, und den Flecken, ſo wie auch dem Gelbwerden weniger unterworfen, als die andern Arten. Indeſſen ſind doch die Hammel- und Schaaffelle die gewöhnlichſten. Aber die Materie mag ſeyn wie ſie wolle, ſo bleiben doch allemal die vornehmſten Eigenſchaften dieſer Waare die Weiſſe, Feine und Steifigkeit, auch daß den Häuten die Fettigkeit wohl benommen worden ſey. Das allerfeinſte und ſchönſte Pergament iſt das, welches von der Haut einer unzeitigen Frucht bereitet worden iſt. Es giebt auch gefärbtes Pergament, doch insgemein nur in Grün, Roth und Gelb. Das, ſo zum Schreiben beſtimmt iſt, wird in Bogen und Quartblätter von allerley Größe zerſchnitten, und ſo zum Handel gebracht. Der Gebrauch des Pergaments iſt ſehr ausgebreitet; es wird deſſelben nicht nur in Kanzleyen, bey Archiven, u. ſ. w., von Buchbindern und Andern viel verbraucht, ſondern das Kalbspergament wenden auch die Zeichner, Miniatur- und Paſtellmahler in Menge zu ihren Arbeiten an. Die Orgelmacher gebrauchen ſolches zu den Blaſebälgen und andern Theilen der Orgeln, wo die Luft nicht eindringen ſoll. Die Apotheker, Waſſer-Brenner, Schneider, Knopfmacher, Poſamentirer machen davon Gebrauch, jene um das Verrauchen der flüſſigen ſtarken Sachen zu verhindern, und dieſe um allerhand Unterlagen davon zu machen. Die Buchdrukker machen davon ihre Preſſendeckel. Fleckiges oder ſonſt mangelhaftes Pergament nimmt man zu Kanonenladungen. Auſſerdem wird es vielfach zu Trommel- und Paukenfellen, Sieben, Ueberzügen über die Koffer, u. dgl. angewandt. Sogar die Abſchnittlinge und Abgänge werden fleißig benutzt. Dieſe, die man in Frankreich rature oder ratiſſure de parchemin heißt, und die der daſige Pergamentbereiter uneigentlich colle de parchemin betittelt, dient vielerley Künſtlern und Handwerkern zu Verfertigung einer Art Leims, die ſehr klar ausfällt. Die, welche dieſen am häufigſten gebrauchen, ſind die Wollenmanufakturen, wo man damit die Kette der Zeuge zu ſteifen pflegt. Die Papiermacher leimen damit ihre Papiere. Und die Waſſerfarbenmahler und Anſtreicher bedienen ſich dieſes Leims, wenn ſie der weiſſen Farbe, dem Ocker und andern Farben, die ſie auf Mauer- oder Getäfelwerk auftragen, einen guten Halt

geben wollen. Auch die Bildhauer, Vergolder, Steifleinwandmacher bedienen ſich des Pergamentleims zu ihren Sachen. Es wird mit dieſen Pergamentabgängen, beſonders in Frankreich, ein ziemlicher Handel getrieben, weil man da viel in den Wollenfabriken gebraucht. Der Artikel wird nach dem Gewicht, und zwar im Kleinen Pfundweiſe, im Ganzen nach Sachees, Säcken oder Quintal und Centner, gehandelt. Das franzöſiſche Pergament iſt in Ballen von 3 Quintalen. Die Provinzen, welche das meiſte davon liefern, ſind die, wo man die zahlreichſten Pergamentgerbereyen antrift, nämlich Berry, Normandie, Picardie, Limouſin, Vivarais, Dauphine, Languedok, Lyonnois und Poitou. Bey uns in Deutſchland wird faſt allenthalben Pergament gemacht, vorzüglich aber zu Breslau, Danzig und Frankfurt am Mayn. Auch England liefert ſchönes Pergament. Hier wird es in Rollen von 5 Dutzend Häuten, oder 60 Stück, gehandelt. Der Artikel wird häufig nach Italien, Spanien und Portugal ausgeführt.

Periclimenum, ſ. Je länger je lieber, und Geißblatt.

Péridot, heißt man in Frankreich eine Art Smaragd, welche härter als die gewöhnlichen ausfällt. Dieſer Stein iſt ſehr rein, nimmt auch eine gute Politur an, läßt ſich aber nur ſchwer ſchneiden.

Periemoenemolam-Caatjes, ſind weiſſe Kattune, die von der holländ. oſtindiſchen Kompagnie nach Europa gebracht werden. Sie beſtehen aus ſogenannten Ponnicail, welche 1 Elle und 5/8 breit, und 18 und 3/8 Ellen lang ſind. Das Stück davon koſtet gemeiniglich 11 und 7/8 bis 13 Gulden.

Periemoenemolam - Caatjes Mannapar, ſind von gleicher Länge und Breite, wie die vorgenannten, und gelten 12 Gulden in holländiſchem Bankgelde.

Périgueux, in Frankreich, ein ſchwarzes und ſchweres Mineral, faſt wie Steinkohlen ausſehend, das aus England und Dauphine in groſſen Stücken zum Handel kommt. Die Töpfer gebrauchen es zur Glaſur, vornehmlich die Emailkünſtler und Goldſchmiede zum ſogenannten Amuliren.

Periquito, ſ. Papagey.

Perlaſche, heißt man die allerbeſte und reinſte Gattung der ungariſchen Pottaſche.

Perle, ſ. Pariſienne.

Perlen, Perlæ, Margaritæ, Uniones, ſind weiſſe, harte, runde oder höckerigte, in allerhand Muſcheln, beſonders

ders in der Miesmuſchel, Klaf⸗ oder ſchwarzen Fluß⸗muſchel, Mya margaritifera *L.*, entſtandene Körper, die ihrer Seltenheit wegen mit unter den Schmuck und die Koſtbarkeiten gerechnet wer⸗den. Der Urſprung dieſer ſoll nicht, wie man lange Zeit geglaubt hat, von ei⸗ner Art Gebrechen oder Ge⸗ſchwulſt abzuleiten ſeyn, ſondern die Perlen ein blo⸗ſes Verwahrungs⸗Mittel ſeyn, durch das ſich die Mu⸗ſcheln gegen die Seewürmer, die die Schaale durchbohren wollen, zu ſchützen ſuchen. Daher bemerkt man unter jedem Perlenanſatz eine ge⸗bohrte Oeffnung in der Schaale. Die Perlen fin⸗den ſich nicht nur in den Mu⸗ſcheln und Auſtern, welche in der ſalzigten See ſind, ſondern auch in denen, wel⸗che man im ſüßen Waſſer, in Seen und Ströhmen an⸗trift; obgleich, entweder aus Nachläßigkeit, oder weil man den Fiſchen allzu⸗ſehr nachſtellet, oder aus andern nicht bekannten na⸗türlichen Urſachen, nicht in allen Meeren und Ge⸗wäſſern, wo man Muſcheln und Auſtern findet, Perlen gefiſcht werden. Dieß letz⸗tere geſchiehet nur in den oſt⸗ und weſtindiſchen Mee⸗ren, und in einigen Gegen⸗den von Europa.

Im Orient ſind an vier Orten berühmte Perlfiſche⸗reyen, nämlich 1) um die Inſel Bahrem oder Bah⸗rein im perſiſchen Meerbu⸗ſen. 2) bey der Stadt Ka⸗tif an der Küſte des glückli⸗chen Arabien, nicht weit von Garifa, der erſtgedachten Inſel gegenüber. 3) bey Manar auf der weſtlichen Küſte der Inſel Zeilon, in der Meerenge zwiſchen Zei⸗lon und der Küſte von Ma⸗dura, oder an der ſoge⸗nannten Perlenküſte. Und endlich 4) an der Küſte von Japan oder Schapan; die⸗ſe letztere wird jedoch, weil die Eingebohrnen aus dieſen Koſtbarkeiten ſich nicht viel machen, nicht ſtark betrie⸗ben. Die amerikaniſchen Perlfiſchereyen ſind faſt alle in dem großen mexikaniſchen Meerbuſen, längs an der Küſte des feſten Landes. Es ſind ihrer fünfe, die von Oſten gegen Weſten hin, wie hiernach ſteht, auf einander folgen. 1) die bey Cubag⸗na, einer Inſel 5 Meilen von Neuandaluſien, und 160 Meilen von St. Domin⸗go. 2) die auf der Inſel Marguarita, eine der Ca⸗raiben, die wegen ihres Ue⸗berfluſſes an ſchönen Perlen lange Zeit ſehr berühmt war. Die Bänke ſollen aber jetzt ſchon ſehr erſchöpft ſeyn. 3) bey Comogate in Tierra firma. 4) am Rio de la Hacha, oder zu Rencheria;

und 5) zu Santa Martha auf derſelbigen Küſte. Der Perlenfang in dem Meerbuſen von Panama iſt vor Zeiten beträchtlich geweſen, und die daſelbſt gefiſchten Perlen ſind mit denen von der Inſel Marguarita und den oſtindiſchen für gleiche Preiſe verkauft worden. Anjetzt bringt man von hieraus nur wenige nach Europa, ſondern ſchickt ſie größtentheils nach Peru, wo ſie guten Abgang finden.

Seit einigen Jahren hat man auch auf der Halbinſel Californien ſich auf dieſe Fiſcherey gelegt. Die hieſigen Perlen ſollen an Menge und hellem Waſſer die von Panama übertreffen. Ueberdieß ſind ſie auch da viel leichter zu fiſchen, als an den orientaliſchen Küſten, wo ſie oft 60 Fuß tief geſucht werden müſſen, hier aber nur 18 bis 20 Fuß.

Es giebt zwar noch einige Perlfiſchereyen im Südmeere und an der Küſte von Braſilien, allein ſie haben doch nicht viel zu bedeuten.

Noch müſſen wir auch der Fiſcherey gedenken, die an den philippiniſchen Inſeln, auf Jolo oder Scholo, welche die Holländer die Perlinſel heißen, getrieben wird. Sie nimmt da ihren Anfang, wann die Weſt- und Nordweſtwinde aufzuhören pflegen, und andere an ihre Stelle treten. Kurz vorher herrſcht dann in der See eine gänzliche Stille; ſie iſt dann ſo ruhig, daß man ſehr tief hinunterſehen, und wer gute Augen hat, auf 40 bis 50 Fuß tief die Gegenſtände unterſcheiden kann. Die Bewohner der Inſel Scholo nehmen dieſen Zeitpunkt wahr, und vergeſſen vor allem nicht, ſich die Augen mit Blut von einem weiſſen Hahne zu waſchen, welches, wie ſie dafür halten, ein ſehr ſcharfes Geſicht verleihen ſoll. Da dieſe Leute geſchickte Taucher ſind, und in dieſer Gegend die Perlmuſcheln häufig gefunden werden, ſo iſt auch der Fang nach Verhältniß. Man findet hier oftmals Perlen von der Größe einer Haſelnuß, und darüber. Die Holländer erhandeln ſolche größtentheils, und treiben damit einen vortheilhaften Handel nach Oſtindien, wo die Frauenzimmer, noch mehr als in unſerm Welttheil, in dieſen Schmuck verliebt ſind.

In Europa ſind die Perlfiſchereyen an einigen Orten auf der ſchottländiſchen Küſte, z. E. im Konnelgewäſſer in der Provinz Cromarty, und die in dem Ilzfluß in Bayern, berühmt; die letztern geben die ſogenannten Paſſauer Perlen. Alle andern Perlfiſchereyen in unſerm

ſerm Welttheile, z. E. die man in Liefland und Ingermannland beſitzen will, wo Perlen in friſchen Bächen, die lebendiges Quellwaſſer und kieſigten Boden haben, gefunden werden; in Schweden, Dännemark, Norwegen, Jütland, bey Koldingen, in Polen, Böhmen im Ottawafluß, in Schleſien, dem Voigtlande, Erzgebirge, zu Großhartmannsdorff und Freiberg, in der Lauſitz im Queißfluß, bey Augsburg, Frankfurt am Mayn, in Lothringen, Frießland, u. ſ. w., ſind von keiner Bedeutung.

Von der oſtindiſchen oder orientaliſchen Fiſcherey wollen wir hier Einiges bemerken. Bey der Inſel Bahrem und der Stadt Katif nimmt der Perlenfang mit den erſten Tagen des Junius ſeinen Anfang; auf Zeilon und der Perlenküſte zu Ende des Aprils oder mit Anfang des Maymonates. Je häufiger es in einem Jahre zu regnen pflegt, deſto ergiebiger iſt auch der Perlenfang. Man fiſcht die Muſcheln 4 bis 12 Klaftern tief auf dem Grunde des Meers, und würde wahrſcheinlicher Weiſe in allen Meeren ohne Unterſchied ſolche Muſcheln in Menge antreffen, wenn nur die Tiefe der offenen See dieſe Fiſcherey zuließe. Man muß deswegen hierzu ſeichte Stellen oder Bänke wählen. Manchmal kommen an den Bänken hundert und mehr Fiſcherbarken zuſammen. In den größten befinden ſich zwey Taucher, in den kleinern nur einer. Jede Bark geht vor Sonnenaufgang mit einem Landwinde, der dann niemals ausbleibt, von der Küſte in See, und kommt gegen Mittag mit einem Seewinde, der auf jenen eben ſo regelmäßig folgt, wieder nach Hauſe. Die Bänke, wo die Fiſcherey unternommen wird, ſind 5 oder 6 Meilen vom Lande entfernt. Wenn die Fahrzeuge an Ort und Stelle anlangen, dann bindet man dem Taucher, der ſich nakkend ausgezogen hat, unter den Armen ein Tau um den Leib, deſſen Ende an der Barke feſtgemacht bleibt, und unter die Füße bindet man ihm einen Stein von 20 oder 30 Pfund, damit er deſto hurtiger zu Boden komme. Die Ohren und Naslöcher ſind mit Baumwolle zugeſtopft, an dem einen Arm aber ein in Oehl getauchter Schwamm gebunden, den der Menſch zur Zeit des Athemholens an den Mund hält, um Luft ohne Waſſer dadurch einziehen zu können. Er nimmt auch ein Meſſer mit ſich, um die Auſtern von den Felſen damit abzulöſen, nebſt ei-

nem Korbe oder Netzbeutel, ſie hineinſammeln zu können. Wenn der Korb oder das Netz voll iſt, oder der Taucher ſpürt, daß er nicht länger unter dem Waſſer aushalten könnte, ſo bindet er den Stein an den Füßen los, und ſchüttelt das Tau, das er um den Leib hat, damit er ein Zeichen giebt, daß man ihn wieder an Bord ziehen ſoll. Dieß thut man nun ſo eilig als möglich. Jedweder von den Tauchern gehet in den 10 oder 12 Stunden, ſo lang nämlich der Fang am Tage währet, verſchiedene Male auf den Grund, ſo daß ihm nur wenig Zeit zum Ausruhen gelaſſen wird. Man pflegt daher auch wohl mehrere Taucher mitzunehmen, damit ſie einander bey dieſer mühſeligen Arbeit ablöſen können. Unterdeſſen gehen doch immer viele verloren, indem manche ertrinken, andere erſticken, und noch andere von Hayfiſchen oder Seehunden im Meere verſchlungen werden. Wenn die Barken wieder ans Land gekommen ſind, dann verkaufen diejenigen unter den Fiſchern, die Geld brauchen, ihren Fang den Augenblick; die andern aber heben alle ihre Auſtern ſo lange auf, bis die Perlenfiſcherey völlig vorüber iſt. Man legt ſie entweder in Sand, oder ſchlägt ſie in Tonnen, wo ſie theils ſelbſt ſich eröffnen und verfaulen, theils mit Meſſern aufgemacht werden, und dann die Perlen zum Vorſchein kommen, die ſie bey ſich haben. Dieſe werden fleißig herausgeſucht, und gereiniget. Die Anzahl der Perlen iſt nicht bey allen gleich, indem einige Auſtern deren viele, andere weniger, und viele gar keine bey ſich haben. Gemeiniglich hat jede Perlmutter 10 bis 12 Stück bey ſich. Die vollkommenſte liegt immer zuerſt; die übrigen aber unter der Auſter auf dem Boden der Schaale. Nachdem die Perlen gereiniget und abgetrocknet worden ſind, ſchlägt man ſie durch neun verſchiedene Siebe, die nach den unterſchiedlichen Graden der Größe dieſer Perlen engere oder weitere Löcher haben, wodurch man ſie leicht ſortiren kann; hernach werden ſie aufgehoben oder verhandelt.

Die amerikaniſche Perlfiſcherey geſchieht gewöhnlich vom März bis in den Oktober.

Was den Preis der Perlen in Indien immer erhält, iſt beſonders dieſer Umſtand, daß ſie nach einer Reihe von Jahren die ſchöne Weiſſe verlieren, und gelb werden. Zwar verſtehen die Indier die Kunſt,

ſolche wieder weiß zu machen, aber doch können ſie ihnen den urſprünglichen Glanz, der ſo vortreflich in die Augen fällt, nicht wieder geben. Die alten ſehen gegen die neugefiſchten nur matt aus. Die Perlen des Orients, vornehmlich die, welche im perſiſchen Meerbuſen und an den Küſten von Arabien gefiſcht werden, ſind im Handel ſehr geſucht. Sie ſind klar, unvergleichlich glatt, und von blendender Weiſſe. Die amerikaniſchen fallen meiſtens ins Grünlichte. Die, welche aus verſchiedenen Gegenden in Europa gebracht werden, ſehen gegen jene nur matt aus, und werden viel leichter ſchmutzig, und vergelben.

Die Perlen ſind von Geſtalt entweder rund, länglichtrund, birnförmig, oder höckericht und ungleich geformt, welche letztern der Franzoſe Baroques nennt. Es ſind Stück- oder Zahlperlen, Unzen- oder Lothperlen, Brockenperlen, oder Kartenperlen. Die erſteren ſind durchaus gleich. Brokkenperlen ſind zwar ungleich und eckigt, haben aber doch eine beträchtliche Größe, und ſtehen im Werth nur der erſtern Sorte nach. Kartenperlen heißt man die, welche auf einer Seite flach ſind. Ihre Vollkommenheit, ſie mögen nun von einer dieſer Sorten ſeyn, von welcher man will, beſteht im vorzüglichen Glanz, und in der Klarheit ihres Waſſers. Die ganz weiſſen werden bey uns in Europa am höchſten geſchätzt. Dagegen werden in manchen Gegenden von Arabien und Oſtindien die vorgezogen, ſo ins Gelbliche ſpielen. Und ſo giebts auch wieder andere Länder, wo die, welche ins Aſchgraue oder Schwärzliche fallen, beliebt ſind.

Parangonperlen, heißt man die von ungewöhnlicher Größe.

Die Perlen werden übrigens nicht nur nach ihrer Größe, ſondern auch nach ihrem Ausſehen geſchätzt.

Saamenperlen, die noch nicht gebohrt ſind, und zum Pulveriſiren angewandt werden, koſten etwa 1 Rthlr. 12 Ggr. in ſächſiſchem Gelde, die Unze.

Schöne Saamenperlen, die zum Sticken oder zu kleinen Halsbändern gebraucht werden, 3 und 1/2 Rthlr. Etwas größere von dieſer Art, 6 Rthlr. Noch größere, 7 Rthlr. 12 Ggr.

Von höckerichten, oder Baroqueperlen, ſind die Preiſe, wie hier nachfolgen:

Wo ihrer gegen 500 Stück auf die Unze gehen,	10 Rthlr.		
400	15	—	
300	20	—	
200	25	—	
150	37	—	12 Sgr.
120	45	—	—
100	60	—	—
80	87	—	12 —
60	112	—	12 —
40	200	—	—
30	250	—	—

Vollkommen runde Stück- oder Zahlperlen:

Das Stück von 1/2 Grain im Gewicht		1	Sgr.
1		1 1/2	—
1 1/2		4	—
1 3/4		6	—
2		10 1/2	—
2 1/4		12	—
2 1/2		18	—
2 3/4	1 Rthlr.		—
3	1 —		6 —
3 1/2	2 —		—
3 3/4	2 —		12 —
4 Grain oder ein Karat	3 —		—
4 1/2	4 —		—
5 Grain oder 1 1/4 Karat	5 —		—
5 1/2	6 —		—
6 Grain oder 1 1/2 Karat	7 —		12 —
6 1/2	9 —		—
7 Grain oder 1 3/4 Karat	10 —		12 —
7 1/2	12 —		12 —
8 Grain oder 2 Karat	15 —		—
8 1/2	18 —		—
9 Grain oder 2 1/4 Karat	20 —		—
9 1/2	25 —		—
10 Grain oder 2 1/2 Karat	27 —		12 —
10 1/2	28 —		18 —
11 Grain oder 2 3/4 Karat	32 —		12 —
12 1/2	37 —		12 —
13 Grain oder 3 1/4 Karat	45 —		—
14 Grain oder 3 1/2 Karat	52 —		12 —
15 Grain oder 3 3/4 Karat	70 —		—
16 Grain oder 4 Karat	75 —		—

Das

Das Stück von 17 Grain oder 4 1/4 Karat	95	Rthlr.	—
18 Grain oder 4 1/2 Karat	100	—	—
19 Grain oder 4 3/4 Karat	107	—	12 Ggr.
20 Grain oder 5 Karat	125	—	—
21 Grain oder 5 1/4 Karat	150	—	—
22 Grain oder 5 1/2 Karat	175	—	—
23 Grain oder 5 3/4 Karat	225	—	—
24 Grain oder 6 Karat .	275	—	—
25 Grain oder 6 1/4 Karat	312	—	12 —
26 Grain oder 6 1/2 Karat	330	—	—
27 Grain oder 6 3/4 Karat	350	—	—
28 Grain oder 7 Karat .	500	—	—
29 Grain oder 7 1/4 Karat	625	—	—
32 Grain oder 8 Karat .	750	—	—
36 Grain oder 9 Karat .	875	—	—
40 Grain oder 10 Karat	1000	—	—

Birnförmige Perlen ſind verhältnißmäßig wohlfeiler im Preis, als jene.

Man macht die Perlen durch Kunſt nach, und Jemand beſaß auch das Geheimniß, aus kleinen und unanſehnlichen Perlen groſe zu bilden. Jene kann man aber doch, wenn man nur halbweg Kenner iſt, durch den bloßen Augenſchein, ſo wie durchs Gewicht, gar leicht unterſcheiden.

In der Medizin werden die Perlen jetzt nicht mehr ſonderlich gebraucht. Sie wirken nicht mehr, als Krebsaugen, präparirte Muſchel- und Auſterſchaalen, ꝛc.

Unächte oder Glas- und Wachsperlen, ſchicken Paris, Venedig, Nürnberg, und noch einige andre Oerter, in großer Menge zum Handel. Man hat ihrer von verſchiedenen Nummern und Formen. Unter andern runde, länglichte, glatte, gedruckte, weiſſe, rothe, gelbe, blaue, grüne, violette, ſilberfarbene, u. ſ. w. Man handelt ſie Dutzend- und Großweiſe.

Perlmutter, Mater perlarum, iſt die Schaale der Perlmuſchel. In dieſem Schaalengehäuſe wohnt das Thier, das nicht ſowohl durch ſich ſelbſt, als durch ſeine Wohnung und deren Ausflickung, Bemerkung erregt. Die Muſchel iſt platt, faſt rund, und an der einen Seite, wo beyde Schaalen zuſammen verbunden ſind, queer abgeſchnitten. Sie halten oft wohl einen Schuh in der Breite und Länge, und ſind bis auf einen Finger dick. Von auſſen ſind ſie gelbgrau oder bräunlich, dabey rauh

und ungeſtalt, welches jedoch nur von der äuſſerſten dünnen Fläche gilt, die leicht weggenommen werden kann; inwendig aber haben ſie einen ſilberfarbenen Glanz, der an Schönheit dem Glanz der Perlen nichts nachgiebt. Manchmal iſt die innere Oberfläche mit Warzen oder Auswüchſen, die perlenartig ausſehen, und franzöſiſch Loupes de perle genannt werden, beſetzt. Die Juwelierer verſtehen die Kunſt, dieſe anſtatt der ächten Perlen einzufaſſen, und dafür anzubringen. Ueberhaupt aber wird das Material zu Meſſer- und Gabelgriffen, Eventaillen, Doſen, Beſtecken, eingelegter Arbeit, u. dgl. angewandt.

Die Perlmutterſchaalen liefern uns England und die holländiſche oſtindiſche Geſellſchaft im Großen. Jene werden nach Centnern, und dieſe Stückweiſe gehandelt.

Perpétuane, Perpetuel, oder Perpetuelle, auch Sempiterne, eine breite Serſche, oder wollener geköperter Zeug, der ſeinen Namen daher hat, weil er auſſerordentlich dauerhaft ſeyn ſoll. Er gehört zur faſſonirten Fußarbeit, und der Grund und die Figur ſind von verſchiedener Farbe. Er wurde zuerſt in England erfunden, und zu Colcheſter und Exceſter in großer Menge gewebt; hernach hat man ihn in Frankreich an verſchiedenen Orten, und auch anderwärts, nachgemacht. Beauvais und einige andere Oerter in Languedok liefern jetzt dieſe Zeuge ſehr häufig, beſonders nach Spanien, Italien und der Levante. Bailleul im franzöſiſchen Flandern führt auch ſtark dieſe Waare aus. Es giebt deren hier unterſchiedliche Sorten. Perpétuane en nature, iſt beſſer und feiner, aber auch verhältnißmäßig höher im Preis, als Moindre perpétuane, die 5/4 in die Breite hält, und für 24 Patards in flämiſchem Gelde verkauft wird. Brugniere bey Caſtres liefert breite Perpétuanen, die 1/2 Stab breit, und 22 bis 24 lang ſind; ferner ſchmale Sorte, welche 2 Zoll und 6 Linien weniger in der Breite halten, in Stücken von 20 bis 22 Stab Länge. L'isle in der Grafſchaft Avignon ſchickt viel von dieſem Artikel über Aix, Avignon und Marſeille zum Handel, inſonderheit nach allen Gegenden in Provence, ins Genueſiſche und nach ganz Italien. Die, welche man nach Spanien beſtimmt, ordnet man in Sortimenter, die aus 40 Stücken von viererley Farbe beſtehen; nämlich aus 5 ſchwarzen, eben

ſo viel muskusfarbenen, 15 papageygrünen, und eben ſo viel himmelblauen. Dieſe Sorte hier iſt 5/8 oder 3/4 breit, und 20 Stab lang.

Auch nach der Levante, beſonders nach Konſtantinopel und Smyrna, führen die Franzoſen häufig dieſe Zeuge aus. Die Farben müſſen dann in purpurroth, grün, violett, karmeſinroth, ſcharlachroth, Fleiſchfarbe, zimmetbraun und himmelblau ſortirt ſeyn.

Zu Rheims macht man halbſeidene glatte und gemuſterte Perpetuels, die 1/2 Stab breit ſind, und wovon die Aune 4 Liv. und 12 Sols bis 5 Livres koſtet. Dieſe Sorte wird zu allerhand Kleidungs-Stücken verbraucht.

Holland liefert ſtarke und auch leichtere Sorten Perpétuane, die beſonders zu Unterfutter unter Kleider dienen. Dieſe ſind 3/4 bis 13/16 der brabanter Elle breit, und 70 bis 80 Ellen lang.

Perriere, eine der erſten und beſten Sorten des Burgunderweins, die man in der Gegend um Nuits gewinnt.

Perrigny, ein Burgunder von der vierten Klaſſe der Weine, die Auxerre liefert.

Perroquet, ſ. Segeltuch.

Perſes, heißt man in Frankreich eben das, was wir in Deutſchland gedruckte oder gemahlte Zitze nennen. Eigentlich eine feine Gattung dieſer Zeuge, die vor Zeiten aus Perſien zum Handel gekommen ſind.

Perſica malus, ſ. Pfirſchen.

Perſicaria, ſ. Flöhkraut.

Perſiço, heißt man den Brantwein, Roſoglio und Likör, der von oder eigentlich über Pfirſchkerne abgezogen worden.

Perſicchino, ſ. Marmor.

Perſonaria, ſ. Klettenwurz, große.

Perſpectivgläſer, Ferngläſer, Teleſcopia, Tubi, werden überall von den Glasſchleifern und Brillenmachern, beſonders aber von optiſchen und mechaniſchen Künſtlern verfertiget. Es giebt aber darunter eine große Verſchiedenheit. Man hat kleine Taſchenperſpektive, kurze und auch lange, welche letztern einige Fuß und darüber in die Länge halten, und womit man die Objekte, die in der Ferne ſich befinden, genau und deutlich in Augenſchein nehmen kann. Die engliſchen ſind ſonſt die vorzüglichſten und vollkommenſten geweſen, aber man macht auch jetzt hier und dort in Deutſchland, beſonders zu Nürnberg, Augsburg, Leipzig, u. a. ſehr gute und ſchöne Perſpektive. Unſer Vaterland hat Künſtler in dieſem Fache aufzuweiſen, die in Anſehung der Geſchick-

ſchicklichkeit keinem Fremden nachſtehen dürfen.

Die vornehmſten Sorten von Perſpektiven, die die nürnberger Kaufleute führen, ſind ohngefähr dieſe: Taſchenperſpektive, wodurch man ſowohl mit einem, als auch mit beyden Augen zugleich ſehen kann; ganz groſe Tuben, von 10 bis auf 60 Schuh Länge, mit welchen man verhältnißmäſig weiter ſiehet. Sterntuben, Teleſkope, durch welche die Planeten und deren Flecken beobachtet werden können. Vieleinfaſſende Perſpektive, durch deren Hülfe ein großer Platz oder eine ganze Stadt auf einmal ſich überſehen läßt. Perſpektive, womit man in ſeinem Zimmer, auf dem Stuhl ſitzend, im Bette liegend, u. ſ. w. alles, was auf der Straße, im Hofe und unter den Fenſtern vorgeht, ſehen kann. Andere wieder, wodurch man alles, was vorkömmt, umgekehrt ſiehet. Und ſolche, die ſo eingerichtet ſind, daß man alles, was rechts iſt, links vor ſich ſehen kann.

Perte, eine Gattung hanfener Leinen, die um Vitre in Bretagne gewebt werden; eigentlich eine Nachahmung der von Perth in Schottland. Die franzöſiſche Sorte geht meiſtens über Dinan auſſer Land. Man bringt ſie gröſtentheils ungebleicht, oder doch nur halbgebleicht zu Markte. Ihre Breite iſt 3/4 des pariſer Stabs. Die feineren Sorten werden zu Bettetüchern, die gröberen aber zu Segeltüchern verbraucht. Die ſchottländiſche Gattung geht in auſſerordentlicher Menge nach Amerika.

Peruaniſcher Balſam, ſ. unter Balſam.

Peruaniſche Rinde, ſ. Chinarinde.

Peruaniſche Wolle, laine de Pérou, eine Gattung rother, auch weiſſer Schaafwolle, die in Peru im ſpaniſchen Amerika gewonnen, und über Cadix zur Handlung gebracht wird. Beyde Sorten verarbeitet man zu feinen Hüten. Die weiſſe iſt die vorzüglichſte. Sie wird Pfundweiſe gehandelt, und gilt gewöhnlich 11 bis 12 Realen. Man muß dieſen Artikel nicht mit der Pacumnos- Vicunja- oder Vigognewolle verwechſeln, die ganz verſchiedener Art iſt.

Perugino, oder Perugini, heißt man gewiſſe Wollenzeuge, die zu Gera im Voigtlande verfertiget werden. Sie liegen eine leipziger Elle breit, und ſind 50 bis 90 Ellen lang.

Peruquen, ſ. Paruquen.

Peruvienne, ein ſeidener ſchwerer, auf Droguetart gewebter

ter Zeug, mit kleinen Blumen, Streifen und Gittern, der beſonders zu Sommerkleidern für Kavaliere, zu Weſten, Ueberzügen der Mützen, polniſchen Frauenpelzen, Schlafröcken u. dgl. angewandt wird. Es giebt auch reiche in Gold und Silber. Sie ſind durchgängig 15/16 der leipziger Elle breit. Man macht ſie zu Lyon und Tours, bey uns in Deutſchland zu Krefeld, Berlin, ꝛc.

Peſans, heißt man in Frankreich ein paar Sorten Glasperlen oder Korallen, die zum afrikaniſchen Handel gebraucht werden. Sie ſind rund und wie Perlen gebildet. Ihre Farbe iſt entweder gelb oder grün. Sie halten im Durchmeſſer noch nicht völlig 3 Linien.

Peſſots, ſind geköperte wollene Serſchen, die beſonders in Languedok um Alais, St. Hypolite, und an andern Orten mehr, gewebt werden. Man richtet die Zeuge hernach entweder zu Peſſots façon de Montauban, Demi-Londres, oder zu andern Sorten, zu. Sie ſind 4 Cannes weniger einen Zoll breit, und 26 lang. Man führt ſie inſonderheit nach Spanien und Italien aus.

Peſtil, in den Gegenden am ſchwarzen Meere, Pflaumenmus, das zur Dicke eines Teiges eingekocht worden iſt, und ſtark verfahren wird.

Peſtilenzwurzel, Neunkraft, großer Huflattich, Petaſites, Tuſſilago major, das Kraut davon iſt ein ſchönes großes Gewächs, deſſen weißrothe Blumen gleich einem Kegel beyſammen wachſen. Die Wurzel iſt äſtig und dick, innerlich weißlich, auswendig aber bräunlich. Das Gewächſe kömmt beſonders an feuchten und ſumpfigen Orten hervor. Wurzel wird, ihrer gift- und ſchweißtreibenden Kräfte wegen, in der Medizin gebraucht.

Peſtzni, in Rußland die Eisfüchſe und Steinfüchſe. Man heißt ſie auch Pesez oder Peszi.

Petenuche, auch ſonſt galette de cocon, in Frankreich eine Art ſeiden Wergs, welche noch geringer als Floretſeide iſt. Doch findet auch ſie, wenn ſie gehörig gewunden, gefärbt und zugerichtet worden, ihren Verbrauch. Man macht daraus allerhand geringe Zeuge, Bänder, Livreetreſſen, u. ſ. w.

Petermann, ſ. Beedermann.

Peter Semens, Peter ſimens oder Semenswein, ſ. Pedra Ximenes und Spaniſche Weine.

Peter ſemens vom Cap, ſ. Capweine.

Peterſilge, Peterſilien, Eppichkraut, Apium ſativum, Petroſelinum, ein bekanntes Küchenkraut, von welchem zweyerley Sorten vor-

vorkommen. Die eine, die Peterſilien mit glattem, und die andere mit krauſem Blatte. Die Wurzeln ſind lang, mit vielen Zaſern oder Nebenwurzeln. Sie haben einen guten, dabey etwas ſcharfen Geruch und Geſchmack. Dieſe Wurzeln ſowohl als das Kraut bekommen verſchiedenen Theilen des Körpers, inſonderheit der Leber, dem Milz und Magen wohl, daher ſie wider Verſtopfungen der Eingeweide, und dergl. gebraucht werden. Der Saame wird wider den Stein verſchrieben.

Eine andere Art hiervon, welche unter dem Namen der macedoniſchen Peterſilge bekannt iſt, hat Blätter wie der Epheu, aber etwas kleiner und dünner, dabey einen dicken und äſtigen Stengel, aus welchem die Aeſte hervorwachſen. Die Blumen ſind weiß, und der Saame, welcher auch allein gebräuchlich iſt, ſieht länglichter als der von der gemeinen Peterſilge aus, hat eine ſchwarzgrüne Farbe, einen ſcharfen gewürzhaften Geſchmack und Geruch. Er wird ſeiner magenſtärkenden und gifttreibenden Kraft wegen in der Medizin angewandt.

Bergeppich, Bergpeterſilge, Apium oder Petroſelinum montanum, wächſt an bergichten, ſandigen und ſteinreichen Orten. Der Saame ſammt der Wurzel wird wie die vorſtehenden benutzt.

Gemeiner Eppich, Eleoſelinum, Paludapium, Apium paluſtre, wächſt an ſumpfigten Orten. Die Blätter ſehen der Gartenpeterſilge ähnlich, doch ſind ſie gröſſer, ſchön grün, und recht ſaftig, auch von ſtarkem Geruch. Wurzel und Saame kommen in die Apotheken.

Peteſter, ſ. Türkiſche Weine.

Petit à la main, ſ. Papier.

Petit-Arles, ſ. Arles.

Petit-Barrage, eine Art gemuſterter Tiſchzeuge, die zu Caen in Normandie gewebt wird.

Petit-blanc, ſ. Zucker.

Petit-Bourgogne, heißt man im franzöſiſchen Weinhandel die rothen Sorten, die auch unter ihren beſondern Namen, nämlich Tavel, Lirac und Roquemaure, vorkommen. Sie werden von Cette und Bourdeaux verſchifft. Im zweyten und dritten Jahre verlieren ſie ihre Farbe. Sie ſind in halben Stücken von 35 bis 36 Vierteln.

Petit-brin, ſ. Brins.

Petit-canon, in Frankreich eine Gattung Lettern.

Petit-cornet, eine Sorte Papier von Annonay.

Petit-drap, eine Art etamin-

ähnlicher Zeuge, die zu Argentan und Escouche im Herzogthum Alencon gewebt werden.

Petit-fin, die zweyte Sorte des wollenen Sayettgarns in Flandern.

Petit-grain, ein ſeidener Zeug auf Art des Grosdetours.

Petit-gris, ſ. Grauwerk, wie auch Straußfedern.

Petit-Lion, ſ. Linge.

Petit-noir, ſ. Straußfedern.

Petit nom de Jéſus, ſ. Papier.

Petit-parangon, eine Art Schriftlettern.

Petit-pied, eine Gattung geringerer Kanten von Valenciennes, die anderthalb Zoll breit ſind, und zu Manſchetten angewandt werden. Sie koſten 12 bis 20 Livres der Stab. Man heißt ſie auch Tiers-baſſe-hauteur.

Petit-point, ſ. Tapeten.

Petit-romain, eine gewiſſe Sorte Drucklettern.

Petit-texte, eine Art Buchdruckerſchrift.

Petite bordure, eine Sorte ſehr ſchmaler wollenen Bänder, die zu Amiens gewebt wird.

Petite fleur de Lys, ſ. Papier.

Petite Olonne, rohe hanfene Leinen, die hier und dort in Bretagne gemacht werden. Man verbraucht ſie beſonders zu Segeltüchern. Dieſe Leinen werden in Medrignac und in der umliegenden Gegend in ziemlicher Menge verfertiget, ihren Namen aber haben ſie von Olonne in Poitou, wo die erſten gewebt worden ſind. Sie ſind 20 Königszoll breit, und 14 bis 15 pariſer Stab lang.

Petite-toile, in Frankreich geſtreifte und gegitterte Bettzügenleinen, die in der Normandie verfertiget werden.

Petite-Veniſe, ſo auch Roſette genannt wird, eine Gattung gewürfelter Tiſchzeuge, ſo zu Valenciennes in Picardie gewebt wird. Ein Tiſchtuch iſt 1 und 7/8 franz. Ellen breit, und 3 Ellen lang. Es ſind bey jedem 13 Stück Servietten, wovon eine 4/4 lang, und 3/4 breit iſt.

Petits Lins, ſind flächſene Franzleinen, die um Abbeville in Picardie gewebt werden. Sie ſind 3 bis viertehalb Viertel des Stabs breit.

Petits-pruneaux, ſ. Pflaumen.

Petrefakten, petrificirte Sachen, ſind verſteinerte Körper von allerhand Thieren, beſonders Seethieren, wie auch Kräutern und Gewächſen, die in Bergen und Felſenlagen gefunden werden. Sie haben auſſerdem, daß ſie Denkmale vergangener großen Veränderungen auf der Erde ſind, auch den Nutzen der Steinarten, woraus ſie beſtehen. Man findet von ſolchen ſeltſamen Naturalien anſehnliche Sammlungen bey den Materialhändlern und in den

Kunſthandlungen, beſonders in Holland, England und im Norden. Dieſe beſtehen aus allerley Arten von Muſchelwerk, Korallgewächſen, Madreporen, Aſtroiten, Tubularien, Seemooſen, Echiniten, Champignons, Belemniten, Mutterſteinen, worinnen Seeinſekten eingeſchloſſen ſind; in andern, wo Geſtalten und Formen von See- und Landthieren, Fiſchen, Schaalenthieren, Oſtraciten, Kochliten, Neritiden, u. dgl. abgedruckt zu ſehen.

Die Petrefakten aus den Gebirgen enthalten insgemein vielerley Auſtern-Muſcheln- Schnecken- Terebratulen- Ammonshörner- Schiffskuttel- Fiſchrippenarten, und eine Menge anderer. Zu dieſen Gattungen rechnet man noch einige, welche ihren Urſprung nicht aus der See gehabt haben: die Dendriten ſowohl in Marmor als Agat, und in gemeinen Steinen; die Cepiten, welche mit bilderartigen Adern durchwachſen, Städte, Landſchaften, Inſeln, und allerhand Menſchen- und Thiergeſtalten, vorſtellen. Lapides emmorphi, ſind Steine, die mit andern theils natürlichen, theils durch Kunſt hervorgebrachten Körpern eine Aehnlichkeit haben, z. E. Conchiten, Carciniten, Krebsſteine, Trochiten, Räderſteine, u. dgl. Lapides heteromorphi, gebildete Steine von ungewiſſer Geſtalt, die man von Thieren, Kräutern und gekünſtelten Sachen alſo nennt. Lapides idiomorphi, gebildete Steine von ähnlicher und gewiſſer Geſtalt. Verſteinertes Holz, Lithoxylon, dergleichen wird ſehr viel und in großen Stücken in der Sandgrube bey Leipzig gefunden. Wenn die Materie hart iſt, und ſich ſchleifen läßt, heißt es: holzähnlicher Jaspis.

Petroleum, ſ. Steinöl.

Petroſelinum caninum, ſ. Schierling.

Petroſelinum hortenſe, ſ. Peterſilge.

Petroſelinum paluſtre, ſ. Eppich.

Petroſelinum macedonicum, ſ. Peterſilge.

Petum optimum, ſ. Tobak.

Petun, ſ. Tobak.

Pezenasſeide, ſ. Seide.

Pezzetta da tingere, heißt man in Italien die bunten Färbeläppchen, welche die Levante und Italien, inſonderheit Venedig, in Menge zum Handel liefern. Sie werden zum Färben der Liköre und Aquavite, wie auch von Konditorn zum Coloriren der Zuckerſachen und des Backwerks, angewandt. Man heißt ſie auch bey der Handlung Torneſol, doch nur mißbräuchlich. Das

meiſte

meiſte davon wird von Livorno, Genua, Venedig und Trieſt zu Markte geſchickt. Es giebt karmeſinrothe, blaß- oder roſenrothe, blaue, gelbe, grüne, violette. Die erſtere Farbe iſt noch einmal ſo theuer als die übrigen. Man verkauft die Waare Pfundweiſe, ſchon ſortirt. Alle Packete ſind mit dem Stempel der Fabrik bezeichnet, und etwa 1 Pf. ſchwer.

Pfaffenblatt, Pfaffendiſtel, ſ. Löwenzahn.

Pfaffenblut, Pfaffenbint, Pfaffenpint, ſ. Aaronwurzel.

Pfaffenkraut, ſ. Meliſſe.

Pfaffenſchuh, ſ. Frauenſchuh.

Pfalauſtern, ſ. Auſtern.

Pfannkuchenkraut, ſ. Frauenmünze.

Pfau, pavo, avis medica, avis Junonis, eine bekannte Art Geflügels, die ſich durch ihre ſchönfarbigen Federn ausnimmt. Sie wird beſonders in den an der See gelegenen Ländern in Oſtindien ſehr häufig angetroffen. Mit den Federn wird in Sſina, den Ländern Indoſtans und in Perſien ein wichtiger Handel getrieben. Man gebraucht ſolche da zu Sonnenfächern für die Frauenzimmer, zum Kopfputze, u. dgl. Sie werden Packetweiſe gehandelt.

Pfauenkraut, ſ. Flöhkraut oder Pfirſichkraut.

Pfeben, Melopepo, ſo man auch Aepfel- oder Birnkürbiſſe nennt, eine Art Gurken, die aber nur höchſtens ſechsmal getheilt ſind. Sie haben eine beſondere Geſtalt, einige wie Aepfel, Birnen, Zitronen, andere mit Warzen beſetzt, u. dgl.

Pfeffer, piper, ausländiſche Gewürzkörner, welche ein Gewächſe in Oſtindien, eine Art von Winde, uns liefert. Der Artikel wird in auſſerordentlicher Menge auf den Inſeln Borneo und Java, den Küſten von Sumatra und Malabar, u. a. gewonnen. Auf Sumatra läßt man die Ranken, worauf der Pfeffer wächſt, ſich um Tſchinkarinbäume ſchlingen. Aber dieſe Methode iſt eben nicht die beſte. Dieſe Bäume ſaugen das Erdreich, das den Pfefferbäumen Nahrung geben ſoll, gar ſehr aus. Ueberdem nehmen ſie den Pflänzern gar viele Zeit weg, die ſie nothwendig auf das Beſchneiden verwenden müſſen, wenn ihre häufigen Zweige die Pfefferranken nicht überſchatten ſollen. Daher kommt es, daß die Pfeffergewächſe auf Sumatra lange nicht ſo viel Körner geben, als auf Borneo und anderwärts, wo man zweckmäßiger bey dieſem Anbau verfährt. Die auf Borneo enthalten 70 bis

75 Körner in einer Ranke. Die fleißigen Chineſen, die ſich da mit dieſer Pflanzung abgeben, ſcheuen keine Mühe; ſie jäten nicht nur alles zwiſchen den Ranken wachſende Unkraut aus, ſondern nehmen auch die überflüßigen Blätter weg, um den Pfefferkörnern deſtomehr Sonne zu geben, u. ſ. w.

Die Pfefferbeeren ſind anfangs grün, und werden hernach ſchwarz, wenn ſie reifen. Alsdann ſammelt man ſie ab, und läßt ſie trocknen; hierauf nehmen ſie die runzlichte Geſtalt an, in der wir ſie erhalten. Der beſte ſchwarze oder braune Pfeffer muß ſchön groß von Körnern, rein und ohne Staub, ſchwer, und nicht von Würmern angefreſſen ſeyn, nach Schimmel riechen, und dergl.

Man unterſcheidet den braunen Pfeffer in: engliſche, holländiſche und däniſche Sorte. Der holländiſche und däniſche iſt in großen Säcken oder Ballen von 400 Pfund und drüber; man giebt darauf 4 Pfund Thara. Der engliſche und franzöſiſche Pfeffer iſt in kleinern Säcken, die etwas über 300 Pfund ſchwer ſind, worauf in England 4 o/o Thara und 6 1/2 Pf. Sconto gegeben wird. Auf den franzöſiſchen giebt man bey den öffentlichen Verkäufen 5 Procent Thara und 6 Procent Sconto. Der engliſche Pfeffer wird in Pfeffer von Jamba und Billipat unterſchieden; der erſtere gilt gewöhnlich einen Viertel-Denar das Pfund höher im Preis, als der andere.

Weiſſer Pfeffer, iſt nichts anders, als der ſchwarze oder braune Pfeffer, von dem man die äuſſere dunkle Schaale abgenommen, und ihn hernach in Seeſalzwaſſer eingeweicht hat. Daher kommt es, daß die Körner vom weiſſen Pfeffer etwas größer ausſehen, als die vom braunen u. ſchwarzen. Auch iſt ſein Geſchmak nicht völlig ſo beiſſend, weil er einen Theil ſeines ſcharfen Salzes im Seewaſſer abgeſetzt hat. Dieſe Gattung kömmt beſonders von Java und Malabar über England und Holland zum Handel. Die Thara iſt dieſelbe wie beym braunen Pfeffer.

Alle Sorten werden in Oſtindien nach Batra von 480 Pfund gehandelt, die den Kompagnien aufs höchſte etwa 12 Thaler in ſächſiſchem Gelde koſtet.

Man braucht den braunen Pfeffer in großer Menge in der Küche, beſonders an kalten, zähen und unverdaulichen Speiſen. Auch findet er in der Medizin ſeine Anwendung, theils den Magen

gen zu ſtärken, Luſt zum Eſſen zu erregen, Blähungen zu vertreiben, u. ſ. w. In Apotheken bereitet man daraus verſchiedene Mittel. Z. E. auſſer dem Pfefferöl, die Species diatrion pipereon, welche zu den Haupt- und Magenmorſchellen, Magenkriſenet, u. d. angewandt werden.

Langer Pfeffer, piper longum, kömmt von einer Pflanze, die niedriger als jene Sorten wächſt; die Blätter bey dieſer ſind dünner und grüner. Das Gewächſe wird beſonders in Bengalen gar häufig angetroffen. Die Frucht iſt länglicht, und von der Größe wie der Finger eines Kindes. Sie beſteht aus vielen kleinen Körnern, die ſo genau mit einander verbunden ſind, daß ſie nur einen Körper ausmachen. Der lange Pfeffer iſt grau von Farbe, die etwas ins Röthliche fällt, inwendig aber ſchwärzlich. Er kömmt im Geſchmack und Geruch den übrigen Pfefferſorten gleich. Dieſe Gattung wird netto Thara gehandelt.

Spaniſcher Pfeffer, piper hiſpanicum, fr. poivre de Guinée, iſt eine von jenen ſehr verſchiedene Frucht, die aus länglichten Schooten beſtehet, ſo eines Daumens breit, aber etwas dünner ſind. Die Farbe iſt korallenroth, oder auch gelb. Er wurde anfänglich nur von Goa und Calicut aus Oſtindien hergeholt, jetzt aber bauet man ihn auch in Languedok häufig, und bringt ihn aus dieſem Lande zum Handel. Man zieht ihn ebenfalls in unſern Gärten und Gewächshäuſern, doch nur als Seltenheit. Er wird in der Medizin als magenſtärkend gebraucht. Die Weineſſigbrauer bedienen ſich ſeiner, um ihrer Waare eine gewiſſe Stärke zu geben. Man macht dieſe Art Pfeffer auch in Zucker ein. Je friſcher, trockener, und ſchön roth von Farbe dieſe Waare iſt, deſto lieber hat man ſie; auch müſſen die Schooten ganz und nicht zerſtückt, oder von Würmern durchfreſſen ſeyn.

Pfeffer von Madagaskar, heißt man in Frankreich den weiſſen Pfeffer. Maſcaren, den Stielpfeffer, poivre à quève, oder die Kubeben. Thevetpfeffer, oder Pfeffer von Jamaika, den Piment, oder das engliſche Gewürz.

Pfeffer, deutſcher, ſ. Seidelbaſt.

Pfeffergurken, ſ. Gurken.

Pfefferkraut, dieſen Namen giebt man bey uns zwey verſchiedenen Gewächſen. Das eine, welches auch Senfkraut, Piperitis, Lepidium latifolium, heißt, iſt

ein Kraut, das in unſern Küchen- und Krautgärten gezeugt wird. Es treibt Stengel, die 3 Schuh in die Höhe wachſen, und mit breiten Blättern beſetzt ſind, welche von Geſchmack ſehr ſcharf und hitzig. Wenn das Kraut im Frühling noch ſehr jung und zart iſt, wird es unter den Lattuk und andere kühlende Salatkräuter gemengt, und ſo eins mit dem andern gemäßiget. Getrocknet iſt es eines unſrer beſten vaterländiſchen Gewürze, das an mancherley Speiſen gut gebraucht werden kann. In der Apotheke hat es ſeinen Platz unter den antiſcorbutiſchen Mitteln.

Die andere Art Pfefferkrauts, ſo auch Saturey, Gartenquendel, Satureja, Hyſſopus agreſtis, genannt wird, hat Blätter wie der Iſop, und trägt Blumen gleich dem Thymian. Es iſt ein Sommergewächſe, und die ganze Pflanze hat einen gewürzten Geruch und Geſchmack. Kraut und Blumen kommen in die Apotheken.

Pfefferkuchen, Lebkuchen, Honigkuchen, eine Art Gebackenes, ſo aus feinem Weizenmehl mit Zukker, Honig und Gewürzen zubereitet wird. Der Teig wird hernach in verſchiedene Formen gebracht, und in den Ofen geſchoben. Die gemeinen Arten dieſes Artikels werden jetzt aller Orten in Menge verfertiget; aber es giebt auch feinere, die vorzüglich an gewiſſen Orten gerathen, ſo daß damit hier und dort ein anſehnlicher Handel getrieben werden kann. Dergleichen ſind die danziger, thorner, nürnberger, erlanger, ulmer, nördlinger, ſchleſiſchen, franzöſiſchen, ꝛc., von welchen eine große Menge auf unſern deutſchen Meſſen und Märkten abgeſetzt wird. Frankreich hat ſeine vorzüglichſten Pfefferkuchenbäkkereyen zu Rheims, Metz und Verdun; ihre Waare iſt innerhalb und auſſerhalb des Reichs im Rufe.

Pfeffersheimer, ſiehe Rheinwein.

Pfeifen, ſind allerhand zum Blaſen eingerichtete Werkzeuge, die von den muſikaliſchen Inſtrumentenmachern aus Schildpatt, Hörnern, Elfenbein, Mahogany- Roſen- Buchsbaum- Cypreſſen- Ahorn- Kleebaum- Pflaumen- Braſilien- Johannisbrodbaumholze, u. ſ. w. verfertiget werden. Man hat derſelben verſchiedene Arten, als: ordinaire Flöten, Alt- Tenor- und Baßflöten, ſanfte Flöten, Queerflöten, Corneten, Schallmeyen, Clarinetten, Hautboien, u. dgl. Man

ſchätzt dieſe Inſtrumente dann vorzüglich, wenn ſie von berühmten Meiſtern verfertiget worden ſind, dergleichen es beſonders zu Wien, Prag, Nürnberg, Augsburg, Dresden, hier und dort in Böhmen und Italien giebt. In Frankreich treiben mit dieſem Artikel die Lothringer den ſtärkſten Handel. Das dazu taugliche Holz wird in Lothringen an den Grenzen von Franche-comte gewonnen. Die kleinen Lerchen- Droſſel- und dergl. Pfeifchen werden in Menge zu Nürnberg von den daſigen Geſchmeidmachern verfertiget.

Pfennigkraut, Nummularia, ein niedriges Kraut, das gerne auf feuchten Stellen wächſt, kleine runde Blätter, und gelbe geſtirnte Blumen hat. Man braucht es in der Medizin als ein gutes Magen- und Scharbockskraut.

Pferde, ſind bekannte ſehr nützliche Thiere, die allenthalben zur Feldarbeit, zum Reiten und Fahren, zum Dienſte der Kavallerie, u. ſ. w. gebraucht werden. Dieß giebt Gelegenheit zu einem wichtigen Handel hiermit, vorzüglich zur Zeit der Viehmärkte, oder wenn große Lieferungen für die Armeen verlangt werden. Es iſt an ſich ein gefährliches Gewerbe, das aber auch nach Beſchaffenheit der Umſtände ſeinen Mann geſchwinde reich machen kann. Der Pferdehändler ſieht nun beſonders bey ſeinem Einkauf auf die Landesart, die körperliche Beſchaffenheit, den Bau und die Eigenſchaften dieſer Thiere, ob ſolche äuſſerliche erhebliche Mängel haben, u. d. Was die Landesart betrift, ſo hat faſt jede etwas beſonders, das ſie von der andern unterſcheidet. Die hollſteiniſchen ſind edel, ſtark von Knochen, und ſehr dauerhaft, daher ſie ſowohl zu Kutſchpferden, als auch zum Dienſte der Kavallerie, u. ſ. w. geſucht werden. Sie gehen in Menge nach Sachſen, Schleſien, in die öſterreichiſchen Länder, u. a. Die däniſchen ſind etwas kleiner und ſchwächer, doch geben ſie jenen nicht viel nach. Die ſeeländiſchen aus den königlichen Stutereyen werden am höchſten geſchätzt, und geben gute Reitpferde ab. Die jütländiſchen ſind ſtärker von Schlage, und werden nebſt den hollſteiniſchen nach Frankreich, Preuſſen und Oeſterreich für die Reiterey gekauft.

Die aus der Mark Brandenburg ſind, ſeitdem die einländiſche Race durch Hengſte aus der Türkey, aus

aus Spanien, England und Neapel verbeſſert worden, ſo beſchaffen, daß man ſie im Lande ſelbſt zu Kavallerie⸗ Kutſchen⸗ und Poſtpferden gebrauchen kann. Die in der Altmark ſind aber doch beſſer, als die, welche in den Sandſtrichen der Mittelmark und Neumark fallen. Die polniſchen, worunter die aus Podolien und der Ukraine, aus Gneſen, Brodi, Tarnepole, Stanislawow, u. ſ. w. vorzüglich, ſind ſtark und dauerhaft, doch aber zum Theil wild und muckiſch. Die königlich⸗preuſſiſche leichte Kavallerie zieht ihre Remonte aus dieſen Gegenden.

Die ruſſiſchen Pferde ſind nur klein, aber doch dauerhaft, und gute Läufer. Die ruſſiſch⸗ukrainiſchen ſind größer und ſchöner, vorzüglich die aus der Gegend von Bachmut, welche in ganz Europa berühmt ſind. Man nennt dieſen Schlag Pferde: Bachmute, nach dem Ort ihrer Herkunft. Sie ſind aber beſſer in ebenen, als in gebirgigen und ſteinigten Gegenden, zu gebrauchen.

Die ungariſchen Pferde fallen zwar etwas klein, indem ſie ſelten über 15 Fäuſte meſſen, aber ſie übertreffen an Dauerhaftigkeit, Behendigkeit und flüchtigem Lauf faſt alle andern Pferdearten in Europa. Die ganze kaiſerliche leichte Reiterey verſiehet ſich aus Ungarn mit den benöthigten Pferden. Die beträchtlichſte Pferdezucht iſt hier zu Lande auf den Haiden. Um Hatwan ſind die vorzüglichſten Waiden, wo jährlich einige tauſend Stück wild gezogen werden. Die Pferdezucht iſt in Ungarn ſo ſtark, daß in manchen Jahren 50,000 Stück ausgeführt worden ſind. Der beträchtlichſte Markt iſt zu Debreczin.

Slavoniſche Pferde ſind, ſo wie die ungariſchen, nur klein. Ein ſlavoniſches Pferd, das 13 Fäuſte hoch iſt, wird ſchon für groß gehalten. Die beſten fallen in Syrmien. Die ſiebenbürger Pferde ſind allenthalben berühmt; dieſe ſind ohngefähr wie die ungariſchen, aber in gebirgigen Ländern vor jenen gut zu gebrauchen. Man führt ſie in Menge aus.

Die moldauiſchen und wallachiſchen Pferde ſind in der Türkey, in Polen und den angrenzenden Ländern gar ſehr beliebt. Der bergigte Theil der Moldau liefert zwar nur kleine, den ruſſiſchen faſt ähnliche Pferde, die aber zur Arbeit überaus dauerhaft ſind. In den ebenen Gegenden dieſes Landes fallen die Pferde größer, ſchöner, und ihrer

Geſtalt nach viel anſehnlicher; ſie werden von den Polen, Ungarn und Türken ſehr geſucht. Aus der Wallachey führt man jährlich gegen 10,000 Stück aus. Wenn die hieſigen Pferde nicht etwas zu große Kinnknochen hätten, könnte man ſie unter die ſchönſten Arten zählen.

Tartariſche Pferde ſehen zwar nicht ſchön aus, und ſind gewöhnlich nur kleinen Schlags, aber dagegen von auſſerordentlicher Stärke. Sie können Hunger, Durſt und Strapatzen beſſer als andere vertragen. Man bedeckt oder ſtriegelt ſie niemals. Man kann ſie im Stalle und auſſer demſelben halten, und ohne Umſtände der ſtrengſten Witterung ausſtellen. Auch braucht man nicht ihnen zu ordentlicher Zeit Futter zu reichen, ſondern kann ſie heute zu dieſer, morgen zu einer andern Stunde füttern und tränken. Sie nehmen mit dem ſchlechteſten Futter vorlieb, und finden ſie kein Gras mehr, ſo ſcharren ſie mit den Füßen in die Erde, und ſuchen Wurzeln hervor.

Die bulgariſchen, inſonderheit die aus Dobroge, werden ſehr geſchätzt. Sie ſind von kleinem, aber dabey unterſetztem und ſtarkem Schlage, wie die tartariſchen, doch ſchöner gewachſen, und von feinerm Ausſehen.

Die cirkaſſiſchen hält man ſehr hoch. Sie ſind groß, wohl gebildet, ſtark von Gliedern, und zum Reiten, ſo wie zur Arbeit, gut. Ihr Kopf iſt ein wenig dem Rabenſchnabel ähnlich, ſo wie ſie im übrigen den engliſchen Pferden gleichen. Man trägt im Lande die größte Sorge dafür, die beſten Racen fortzupflanzen. Die berühmteſten ſind die von Solouk und Bekkan. Es werden aber aus Cirkaſſien bloß Wallachen ausgeführt. Sie gehen nach Taurien, Rußland, Polen, und gelten öfters einige hundert auch wohl tauſend Piaſter.

Die arabiſchen Pferde ſind in mehr als einem Betracht von vorzüglicher Art. Die ſchönen und ſchnellen Pferde lieben die Araber bis zur Leidenſchaft; ſie achten ſolche viel höher als ihre Weiber, und ihr Stammbaum iſt hier ein wichtigerer Gegenſtand, als man ſich vorſtellen kann. Der Araber weiß genauer die Stammältern (Cogget auf arabiſch) ſeines Pferdes anzugeben, als ſeine eigenen, und das Atteſtat iſt immer von angeſehenen Zeugen unterſchrieben, die der Beſcheelung beygewohnt haben.

Dieſe arabiſchen Pferde ſind von dreyerley Racen: man

man heißt ſie entweder Attik, Kehilan, oder Gwidisk. Die Attik ſind die theuerſten; es iſt die älteſte unter den arabiſchen Racen. Kehilan iſt eine Gattung vortreflicher Pferde, die jener im Werthe gleich kommt. Gwidisk hingegen ſind nur von ordinairem Schlage, daher ſie auch allein bey Karavanen gebraucht werden. Die von den beyden erſteren Racen ſind von Mittelhöhe, und nur wenige darunter groß: ſie ſind ſchnelle Läufer, ſtolpern oder ſtraucheln niemals, vertragen Strapatzen, und freſſen nur einmal in 24 Stunden, nämlich des Abends. Dann ſchüttet man ein Maaß Gerſte in den Futterſack, und bindet ihnen dieſen um den Kopf, oder hängt ihn daran. Wenn die Pferde ſtark gelaufen ſind, pflegt man ihnen eine Stunde ſpäther ihr Futter zu geben, was aber das Trinken betrift, ſo reicht man es ihnen zu jeder Zeit, wann man nur will. Sie mögen ſo erhitzt ſeyn, als nur immer möglich, ſo führt man ſie doch nicht hin und her, und läßt ſie vorher verſchnaufen, wie das bey uns der Gebrauch iſt. Die Stutten ſind hier noch gebräuchlicher als die Hengſte, denn jene können Hunger, Durſt und Strapatzen noch ſtärker ertragen, und nehmen mit weniger Pflege vorlieb.

Die Pferde aus der Buckowina ſind wohl nicht von ſchönem Gliederbau, aber deſto ſtärker und ausdaurender. Sie haben auch einen ſehr harten Huf.

Die böhmiſchen Pferde, beſonders die aus dem chrudimer Kreiſe und der Gegend um Königgräz, ſind berühmt, und vorzüglich als gute Läufer bekannt.

Die ſteyerſchen ſind kurzleibig, ſtark von Gliedmaßen, und beſonders das Bergſteigen ſehr gewohnt; ſie ſind im Gange über die höchſten Gebirge ungemein ſicher, und dabey von dauerhafter Art.

Die kärntneriſchen Pferde haben einen viel ſchönern Wuchs, als jene, und ſind viel belebter; dieſe gehen ſtark auſſer Land. Zu St. Veit werden jährlich zwey berühmte Pferdemärkte gehalten, die auch die Italiener zu beſuchen pflegen.

Die krainerſchen haben ebenfalls die gute Eigenſchaft an ſich, daß ſie ſichere Bergſteiger ſind, daher ſind die meiſten Saumroſſe in den angrenzenden Ländern aus Krain, ſo wie die Art überhaupt gute Reitpferde abgiebt. Zu Lippizza und Preſtianik auf dem Karſte

ſind landesherrliche Stuttereyen, wo vortrefliche Pferde gezogen werden, die man den engliſchen gleich ſchätzt.

Die frieſsländiſchen Pferde geben, wenn ſie das härtere Waſſer in unſern Gegenden einmal gewohnt ſind, gute Fracht- Kutſch- und Kuiraßierpferde ab. Von oſtfrieſsländiſchen Pferden gehen jährlich einige tauſend Stück ins Münſterſche, Oldenburgiſche, in die preuſſiſchen Provinzen, nach Frankreich, Italien, u. ſ. w. Ein Theil davon, nämlich die beſte Art, wird zu Kutſchpferden, die Mittelgattung zur Remonte der preuſſiſchen ſchweren Kavallerie, eine dritte aber, welche von geringerm Schlage ausfällt, verſchiedentlich gebraucht. Sie koſten gewöhnlich auf der Stelle 50 bis 100 Thaler.

Die deutſchen Pferde ſind meiſtentheils zum Fahren beſſer, als zum Reiten; indeſſen verdienen doch manche Gegenden ſtarke Ausnahme. Ein Hauptfehler bey der Pferdezucht in unſern deutſchen Ländern iſt wohl dieſer, daß man die Füllen allzujung zum Einſpannen und Reiten nimmt, wodurch ſie dann die erforderliche Stärke nicht erlangen können, ſondern klein und ſchwach bleiben.

Die vereinigten Niederlande haben in dem ſüdlichen Theil der Provinz Holland, in der Gegend von Vianen und Leerdam, vorzügliche Stuttereyen. Man ſchätzt die hieſigen Pferde den frieſsländiſchen gleich, und ſie gehen in beträchtlicher Anzahl auſſer Land.

Die Pferde von der barbariſchen Küſte ſind ihrer Stärke und ihres auſſerordentlich ſchnellen Laufs wegen von vorzüglichem Range, aber auch ſehr ſelten zu haben. Ihre Taille iſt geſchlank, und ſie haben mehrentheils magere Beine. Man gebraucht ſie ſo gut zum Reiten, als auch zum Fahren, dabey geben ſie gute Beſcheeler in den Stuttereyen. In Frankreich pflegt man den Kutſchenpferden von barbariſcher Race zum Unterſcheidungszeichen vorne an der Bruſt eine Art Roßſchweif, mehrentheils von rothen Haaren, anzuhängen. Die barbariſchen Pferde ſind mehrentheils von Mittelhöhe, tragen den Kopf hoch, haben rothe oder rothgelbe Haare, und gehen einen ſehr ſichern Schritt. Alle ihre Bewegungen ſind kraftvoll und gewandt; doch haben ſie ſchon viel von ihrem vorigen Werth dadurch verloren, daß die Araber die Art nicht mit ſchönen Racen zu veredeln bedacht ſind.

Die Araber geben überhaupt den Stutten den Vorzug, und ſorgen deswegen nur wenig für die Hengſte und Pferde. Man giebt den Thieren des Tags nur einmal, nämlich des Abends, Futter, und zuweilen ſchüttet man ihnen nur geſchnittenes Gras, oder wohl gar Schilf- oder Rohrblätter vor. Zu bewundern iſt es, daß ſie bey dieſer Behandlung dennoch die größten Strapatzen ertragen können. Sie werden nicht beſchlagen, nie geſtriegelt, und bleiben des Nachts unter freyem Himmel, ohne Streu, und ohne ſich zu legen.

Ob es gleich nicht gebräuchlich iſt, daß man die Pferde ſchneiden und zu Wallachen machen läßt, ſo ſind ſie doch im Lande ſelbſt ſehr folgſam und ſicher. Allein ſie werden unbezähmbar, wenn ſie nach Frankreich oder in ein anderes europäiſches Land kommen. Die Urſache dieſer Veränderung iſt nicht bekannt.

Dem ſpaniſchen Pferde giebt man den Rang unmittelbar nach dem barbariſchen. Es hat einen ſchmalen Kopf, weite Nüſtern, volle Augen, kurze Ohren, einen langen dicken Hals mit ſtarken Mähnen, ein rundes breites Kreuz, ſchöne unbehaarte Füße, entblößte Nerven, zuweilen etwas zu lange Feſſeln, zu ſtark geſtreckten Fuß, und noch öfterer einen zu hohen Strahl.

Gute andaluſiſche Pferde ſind, obſchon ſie wohl bey Leibe, dennoch leicht von Gange, voller Feuer, und auſſerordentlich gelenk und geſchmeidig. Die beſten fallen im Königreich Cordova. Der Markt, welcher in der Stadt Cordova mit andaluſiſchen Pferden gehalten wird, geht allen in Spanien vor. Um den ſogenannten Inquiſitionshof ſind große und weitläuftige Marſtälle, auf deren Unterhaltung der Hof noch jährlich anſehnliche Summen verwendet. Gewöhnlich werden hier über einige hundert Pferde gehalten, die ihre eigenen Stammbäume haben. Von hieraus gehen viele Mutterpferde, beſonders nach Portugal, aus. Nach der Verordnung dürfen keine andaluſiſche Hengſte ausgeführt werden; es iſt die Todesſtrafe darauf geſetzt: doch hemmt dieſes ſtrenge Verbot keineswegs den Schleichhandel. Die rundhufigen Pferde fallen bey Barzain, in Jaen und um Ecija in Andaluſien.

Die aſturiſchen Pferde kommen zwar jenen an edlem Wuchſe nicht bey, ſie übertreffen ſie aber doch an Stärke. Gemeiniglich iſt

ihr Haar ſchwarz, oder dunkelbraun.

Mehrentheils halten die Spanier nur Hengſte, wenige Stutten zum Belegen und zum Austreten des Korns, und faſt gar keine Wallachen.

Selten findet man an den ſpaniſchen Pferden weiſſe Schenkel oder Naſe dieſer Farbe; dieſe Zeichnung haßt der Spanier. Sie tragen gewöhnlich das eingebrannte Merkmal der Stutterey, woraus ſie gekommen ſind, am rechten Vorderſchenkel.

Uebrigens werden die Pferde dieſes Landes nicht mit Hafer und Heu gefüttert, ſondern mit zartem und ſaftigen Weizenſtroh, auch zuweilen mit etwas Gerſte, damit ſie nicht zu hitzig werden.

Unter den italieniſchen Pferden ſind die neapolitaniſchen, ſardiniſchen und mantuaniſchen die berühmteſten. Man ſucht die ſardiniſchen nach vielen Gegenden in Italien. Dieſe Landesart nimmt mit wenigem Futter vorlieb, iſt ſtark und dauerhaft, ſehr lebhaft, dabey ſchön gebildet, und zum Reiten auſſerordentlich bequem. Die ſardiniſchen Pferde haben einen ganz eigenthümlichen Gang, den die Italiener Portante nennen. Sie heben faſt zu gleicher Zeit den vordern und hintern Fuß auf der rechten, und hernach den auf der linken Seite auf, ſo daß der Reiter faſt wie in einer Sänfte getragen wird. Die Pferde, welche bey dieſer Bewegung ſich am wenigſten erheben, und Portantini heißen, ſind am ſtärkſten geſucht.

Im Mantuaniſchen liefert beſonders die Gegend um ſan Benedetto ſehr gute und vorzüglich brauchbare Pferde, die man ausführt.

Die neapolitaniſchen Pferde ſind von ſchöner und edler Art, auch dauerhaft, vornehmlich die, welche in gebirgigen Gegenden fallen. Die, welche den Brand auf der linken Seite haben, kommen aus Kalabrien, welche ihn aber auf der rechten haben, aus Apulien. Dieſe letzteren ſind groß von Wuchſe, und führen den Namen Corſieri, oder Läufer. Die ſogenannten Genetti ſind Pferde von Mittelſchlage, ſtammen eigentlich von ſpaniſcher Race ab, und ſind den ſpaniſchen ziemlich ähnlich, nur etwas ſtärker. Man nimmt ſie hier zu Lande erſt ſpäth zur Arbeit; ſie heißen da bis in ihr ſiebentes oder achtes Jahr fortwährend Polledri, oder Füllen. Ein großer Theil der neapolitaniſchen Pferde geht nach Paris,

Wien, und anderwärts, hin.

Frankreich hat zwar in verſchiedenen ſeiner Provinzen, z. E. in Normandie, Bretagne, Poitou, Limoſin, Bigorre, Morvan und Bleſois, anſehnliche Pferdezucht, aber doch werden die höhern Arten aus Spanien, von der barbariſchen Küſte, aus England, Deutſchland, Italien und der Levante eingeführt.

Die Normandie liefert viele Kutſchenpferde nach den Städten des Reichs. Ein großer Theil wird auf den Waiden im Pais d'Auge gezogen, und hernach auf den Märkten zu Caen und Guibray verhandelt.

In Isle de France iſt zu Gervais, eine halbe Meile von Beauvais, ein anſehnlicher Pferdemarkt, der jährlich am 11ten Juny ſeinen Anfang nimmt; auf dieſem wird eine beträchtliche Menge ſchöner Kutſchenpferde, Hengſte, wie auch zweyjähriger Füllen, zu Markt gebracht. Die erſteren gehen nach Nantes, Paris, Rochelle und Bourdeaux. Die letztern nach Picardie und Beauce; und werden, wenn ſie ſich ausgewachſen haben, ebenfalls für normanniſche Pferde verkauft.

Von denen in Poitou ſind beſonders die jungen Stuten, und zwar die von ein paar Jahren, beliebt. Die Füllen und Pferde aber finden bey Kennern weniger Beyfall. Jetzt lobt man vorzüglich die aus der Elektion von Fontenay-le-Comte und St. Maixent.

Die Pferde aus Franche-Comte werden auf die Märkte zu Beſancon, Gray, Veſoul, Vosges, ꝛc. gebracht. Die Fuhrleute aus den benachbarten Provinzen verſehen ſich hier mit Hengſten, und die Pferdehändler mit jährigen oder halbjährigen Füllen.

In Limouſin iſt der Markt zu Chalus der anſehnlichſte. Er fällt am St. Georgiitage im April, und iſt einer von denen in Frankreich, wo die ſchönſten und beſten Pferde zu Verkauf kommen. Die aus Limouſin werden ihrer Dauerhaftigkeit und Stärke wegen geſchätzt. Auch im feinen Wuchſe gleichen ſie den ſpaniſchen Pferden.

Sowohl die einheimiſchen als auch die fremden Kaufleute dürfen ihre Pferde durch keine andern Zollörter und Aemter einbringen, als die durch Reglements beſtimmt werden. Z. E. die auf der Seite von Picardie eintreten wollen, durch Dourlens, Peronne, Amiens, Abbeville und St. Quentin. Auf der von Champagne, ſind Torcy,

Rocroy,

Rocroy, St. Diſier, St. Menehoult und Langres vorgeſchrieben. Endlich auf der von Bourgogne, Fontaine Francoiſe und St. Jean de l'Aune.

Und ausgeführt dürfen die Pferde aus Frankreich bey Kontrebandſtrafe gar nicht werden.

England zieht nicht nur gute, ſondern auch mitunter viele vortrefliche Pferde, die gute Läufer ſind, und die Strapatzen wohl aushalten. Seine Paßgänger inſonderheit werden wegen ihres ſanften und ſehr ſichern Ganges hochgehalten.

In Amerika ſind die chiliſchen Pferde die berühmteſten. Sie werden nicht allein in allen Gegenden dieſes Welttheils geſucht, ſondern man bringt ihrer auch zuweilen als eine Seltenheit nach Europa. Es giebt derſelben dreyerley Arten, nämlich ſolche, die den Trab gehen, und dieſe Sorte iſt die gemeinſte; Paßgänger, und ſogenannte Brazos. Der Gang der Paßgänger iſt überaus ſanft, und dabey doch ſehr ſchnell. Die dritte, welche ihre Füße beym Gehen wechſelsweiſe ſehr artig aufheben, wird am höchſten geſchätzt. Mit chiliſchen Pferden wird beſonders nach Peru ein anſehnlicher Handel getrieben.

Bey der Wahl der Pferde ſiehet man nicht wenig auf die Farbe; denn dieſe zeigt zum Theil ihre Eigenſchaften und Complexion an. Bey den braunen hat das ſanguiniſche Temperament die Oberhand; ſie ſind gewöhnlich muthig, friſch und dauerhaft; dabey hurtig, gute Läufer, auch gelehrig und arbeitſam. Je dunkler ſie von Farbe ſind, in deſto größerm Maaße beſitzen ſie die vorbeſagten Eigenſchaften. Die Rappen ſind von ſchwermüthiger Complexion, daher ungelehrig, zornig, ſtutzig, untreu, u. d. Die Füchſe haben ein choleriſches Temperament, ſind feurig, hurtig, ſpringen gern, ſind aber dabey auch zornig und ungeduldig, und ermüden leicht. Doch muß man die dunkeln und Schweißfüchſe hiervon ausnehmen. Endlich die Schimmel ſind phlegmatiſcher Natur. Obgleich manche Leute nicht viel von dieſer Art halten wollen, ſo trift man doch gar oft recht gute Pferde darunter. Unter denen von vermiſchter Farbe giebts vielerley Arten; dergleichen ſind die Schecken, von welchen die mit drey Farben gefleckten am meiſten geſchätzt werden. Je dunkler die Schecken überhaupt ausfallen, je lieber hat man ſie. Auch werden die vorzüglich

geachtet, welche einen dunkeln oder rothen Kopf haben, ꝛc. Eine andere Art zweyfärbiger Pferde ſind die Schimmel, vorzüglich Apfel- und Spiegelſchimmel, deren Grundfarbe faſt ins Graue fällt; ferner die Schwarzſchimmel und Rothſchimmel; endlich die ſogenannten Fliegen- oder Mückenſchimmel, worunter die mit ſchwarzen oder rothen Flecken den Vorrang haben.

Zur guten und untadelhaften Bildung eines Pferdes wird erfordert, daß es weder von zu kleiner, noch zu großer Statur, von gehörig geſtellten und gut geformten Gliedmaßen ſey, einen kleinen artigen Kopf, eine breite hohe Stirne, kurze ſpitzige Ohren, helle und ſchwarze Augen, die ſich ſchnell im Kopfe umwenden, große Naſenlöcher, ein trocken Kinn, und dünne Lefzen habe; der Hals ſoll von mittelmäßiger Länge, doch eher lang, als kurz, dabey hoch aufgerichtet, dünn und ſchmal ſeyn. Was die übrigen Theile anbelangt, ſo verlangt man, daß Mähne und Schweif recht lang und dick, der Rücken ſanft eingebogen, der Leib faſt rund, kurz und verhältnißmäßig nach der Höhe der Schenkel ſey. Die Bruſt muß fett, das Kreuz breit gewölbt, auch wohl zertheilt ſeyn, u. ſ. w. Ueberhaupt aber iſt die Kenntniß der Schönheit und aller guten Eigenſchaften eines Pferdes eine Wiſſenſchaft von weitem Umfange. Das Vornehmſte, worauf der Käufer zu ſehen hat, iſt auch noch dieß: daß ein Pferd lang von Schaft ſey; breit und rund von Bruſt und Kreuz, geradem Rücken; mittelmäßig ſtark von Bauch; ſchlank und zart; von kurzem und ſtarkem Halſe, und kleinem trocknen Kopfe ſey; kleine ſpizzige und nahe zuſammen gewachſene Ohren habe, wie auch große, reine und ſchnaubende Naſelöcher. Es muß kurz von Haaren, munter, immer mit aufgerecktem Kopfe, hurtig im Freſſen ſeyn, und bey der Krippe gut geſtellt. Endlich gehört auch noch dazu, daß es ſich gut ſatteln und anſchirren laſſe, und daß, wenn man ihm auf den Rücken ſchlägt, es dieſes nicht zu merken ſcheine. Findet man nun ſolche Eigenſchaften bey einem Pferde, ſo kann man es mit Recht ein wirklich wohlgeſtaltetes und geſundes Pferd nennen.

Uebrigens ſind die Wallachen, weil ſie einestheils mit ſchlechterm Futter vorlieb nehmen, anderntheils zu allem gebraucht werden können, ſowohl den Stut-

ten als auch den Hengſten, auf Reiſen, in Feldzügen, u. ſ. w., allemal vorzuziehen.

Jetzt wollen wir auch die Mängel durchgehen, welche dieſe Thiere an ſich haben können. Dieſer ſind beſonders dreyerley, nämlich: Erbmängel, Hauptmängel, und gemeine Mängel. Erbmängel, darunter verſtehet man ſolche, die dieſen Thieren die Geſundheit benehmen, z. B. Rotz, Mauchen; oder die ihre Geſtalt verſtellen, z. B. wenn ſie weitöhrig, ſpeckhälſig, dickköpfig, u. d. ſind. Alle dieſe Mängel ſind zu der Pferdeabrichtung, ſo wie auch zu ihrem bequemen Gebrauche, hinderlich; beſonders, wenn ſolche Pferde noch dazu untreu, böſe, beiſſend, an die Wand drückend, kollericht, haarſchlächtig, und hartmäulig ſind.

Für Hauptmängel hält man: das Gebrechen des Athems, wenn ſolcher zu kurz oder zu ſchwer iſt, die Thiere verſchlagen und bald müde werden, ſchnaufen, blaſen, keichen und huſten. Auch ſind hieher zu rechnen die Mängel am Gewächſe, wenn das Pferd einen verkehrten Hals, ſchiefe Schenkel, Bocksbeine, Kühfüße, u. d. hat. Ferner, Fehler des Geſichts, Mangel am Gehör, Geruch, u. ſ. w. Auch, wenn die Pferde ſchwach, tölpiſch und ungeſchickt ſind, vorne kreuzen, ſtreichen, ſtätig ſind, von andern Pferden nicht abgehen wollen, ꝛc.

Gemeine Fehler, oder geringe, ſind ſolche, die nur wenig ſchaden, und noch verbeſſert werden können. Man rechnet hierunter die, wenn das Pferd zu mager, zu weiches Fleiſch hat, ſchläferich iſt, ſich im Waſſer niederlegt, gern ausreißt, eigenſinnig, ſcheu iſt, beym Aufſitzen, Putzen und Beſchlagen ausſchlägt, u. dgl.

Das Alter der Pferde erſtreckt ſich gewöhnlich auf 18 Jahre. So lange Zeit kann man ſie gemeiniglich brauchen; doch giebt es auch Pferde, die 25 bis 30 Jahre alt werden, ſo wie andere, die ſchon nach dem 12ten aufhören brauchbar zu ſeyn. Ihr Alter ſiehet man am beſten an den Zähnen. Sie haben von Natur, wenn ſie nicht etwa durch Zufall darum gekommen ſind, 40 Zähne. Die Erfahrung aber zeigt, daß ſie ihre jungen Zähne, welche viel weiſſer als die andern ſind, innerhalb zwey Jahren zu drey unterſchiedlichen Malen abſchieben, und andere an ihrer Stelle bekommen. Das erſtemal, wenn ſie das andere Jahr antreten, werfen ſie zwey

in der Mitte des Vordermauls oder die Federzähne oben und unten ab. Mit dem dritten Jahre laſſen ſie die nächſten viere ſowohl oben als unten fahren. Mit dem vierten die letzten viere an der Ecke, ebenfalls oben und unten. So wie dieß Abſchieben der jungen Zähne geendiget iſt, erheben ſich im fünften Jahre die beyden Hacken. Dieſe Zeit achtet man für der Pferde Jugend. Vom fünften bis zum ſiebenten Jahre haben die Zähne eine Höle, daß ein Tropfen Waſſer darinnen Raum hätte. Haben ſie die ſieben Jahre zurückgelegt, ſo iſt dieſe Höle wieder verwachſen, aber es erzeugt ſich ein brauner Fleck. Nach ſieben Jahren erlöſchen die Flecken, und zwar in eben der Ordnung, wie die jungen Zähne abgeſchoben worden ſind. Nach zehn Jahren erhebt ſich die Ebene des Zahns allgemach über ſich, bis ins dreyzehnte Jahr. Nach dreyzehn Jahren nimmt die vorbeſagte Erhebung in der Runde noch zu. Nach ſechszehn Jahren endlich werden die Zähne immer ſpitziger; und nach dieſer Zeit iſt nichts Gewiſſes mehr von ihrem Alter zu merken: dann fallen über den Augen tiefe Hölen ein; in den Augenwinkeln wachſen weiſſe fette Unreinigkeiten, die Augen werden trübe, und die Ohren länger. Mit dem Alter ändern auch die Zähne ihre Farbe. Von dem zehnten Jahre an werden ſie immer gelber, im hohen Alter aber ganz weiß. Füllen haben, ſo wie ſie auf die Welt kommen, nur 12 Zähne; ſo lang dieſe ſtehen, heißt man ſie Füllen.

Endlich ſo iſt beym Pferdehandel noch dieß anzumerken, daß nach dem alten römiſchen Rechte der Verkäufer eines Pferdes für alle Mängel deſſelben ſtehen müſſe, die nicht gleich auf den erſten Anblick in die Augen fallen, als z.E. wenn es ſchweißig, beißig, kollericht, ſtätig, ſcheu, u. dgl. wäre. Nach dem ſächſiſchen Rechte haftet er nur für die ſogenannten Hauptfehler, nämlich wenn das Thier ſtätig, ſtaarblind, und haarſchlächtig iſt. Zu Nürnberg achtet man für Hauptmängel, wenn das Pferd rotzig, räudig, bauchbläſig, oder haarſchlächtig iſt. Zu Frankfurt am Mayn, wenn das Pferd geſtohlen, wenn es haarſchlächtig, oder hauptſiech, als mönig oder rotzig iſt; denn ſolche Mängel ſind beynahe unſichtbar, und können ſelbſt dem Sachverſtändigen, wenigſtens einige Zeit lang, unbekannt bleiben. In allen dieſen Fällen nun iſt der Verkäu-

fer verbunden, das Pferd wieder zurück zu nehmen. Nach den franzöſiſchen Geſetzen muß der Verkäufer binnen neun Tagen nach geſchloſſenem Handel das Pferd wieder zurück nehmen, wenn es rotzig, räudig oder haarſchlächtig befunden wird.

Auſſer dem, was wir von der Wichtigkeit des Pferdehandels geſagt haben, liefern dieſe Thiere auch noch verſchiedenes zum Handel, als ihre Häute, die Haare, die Hufe und Schweife. Die Häute werden auf die nämliche Art wie die Kühhäute gegerbt, und von den Sattlern verarbeitet. Rohe Pferdehäute werden von Archangel in Menge verſchifft. Die langen Haare an den Schweifen und Mähnen werden zu vielerley Dingen angewandt. Das glatte wird in den Rapatellfabriken verarbeitet. Man macht auch davon die ſogenannten Pferdetapeten, härene Gewebe für die Mönche und die Bierbrauer. Die Perruckenmacher nehmen davon unter die Montur der Perrucken, die Lautenmacher zu den Fiedelbogen, die Fiſcher zu ihren Leinen, u. ſ. w. Man macht auch davon Knöpfe, Hutkrempen, Armbänder, Bürſten, u. ſ. w. Die weiſſen Pferdeſchweife führt man nach der Küſte von Angola aus.

Wenn das Pferdehaar gekräuſelt und gekocht worden iſt, wird es von Tapezierern, Taſchnern und Stuhlmachern zum Auspolſtern der Stühle, Kanapee, Sopha, Materatzen, Küſſen, u. ſ. w. angewandt. Irland, Holland und Rußland liefern hiervon das meiſte zum Handel.

Das irländiſche wird für das beſte gehalten; das holländiſche, oder eigentlich das, ſo in Holland zugerichtet und ſortirt worden, folgt unmittelbar jenem in der Güte; und das ruſſiſche iſt das ſchlechteſte. Die weiſſen oder ſchwarzen Haare werden mehr geachtet, als die grauen oder bunten und gemiſchten, denn unter dieſen hier ſind zum Theil Kühhaare und ſchlechte Pferdehaare. Die Waare wird Centnerweiſe gehandelt. Man ziehet ſie von Dublin, Amſterdam, Petersburg, Archangel und Rouen. Das ruſſiſche gekochte Pferdehaar kommt in Ballen von 10 Pud, das von den Schweifen in Ballen von 20 Pud von Petersburg zum Handel. Man kauft es bey Berkowetz von 10 Pud.

Die kurzen Pferdehaare, die beym Gerben der Häute abgehen, werden mit Ochſen- und Kühhaaren vermiſcht, und zum Auspolſtern

der Stühle, Seſſel, u. ſ. w. verbraucht.

Der Huf wird auf unterſchiedliche Art zubereitet, hernach von Kammmachern, Brillenmachern und andern Handwerkern und Künſtlern zu ihren Arbeiten angewandt.

Das Fett von den Pferden, inſonderheit das vom Halſe und am Bauche, wird geſchmolzen, und eine Art Oehl daraus gemacht. Die Emaillenarbeiter nähren damit ihr Lampenfeuer, denn es giebt wenig Rauch, und ein lebhafteres Feuer, als alle andere Oehle und Fettigkeiten.

Pferdebohnen, eine bekannte Gattung Hülſenfrüchte, die beſonders Sicilien, Seeland, Frießland, und einige andere Länder, in großer Menge zum Handel ſchicken. Man handelt ſie in Holland nach Laſt zu ſo und ſo vielen Pfund flämiſch; zu Hamburg nach Laſt von 60 Faß. Die neue Waare iſt am beliebteſten.

Pferdefleiſchholz, Bolletrieholz, ein dichtes und ſchweres Holz von rother Farbe, das von Natur dieſe Couleur hat, an der Luft aber blaß wird, und wegen ſeiner vorzüglichen Feſtigkeit zu Rollen und andern mechaniſchen Werkzeugen dient. Man bekömmt es aus Surinam, und die Holländer liefern dieſen Artikel.

Pferde- oder Roßmünze, ſ. Münze.

Pferdeſchwanz, ſ. Katzenſchwanz.

Pferdewurz, ſ. Eberwurz.

Pfifferlinge, fungi piperites, haben dieſen Namen darum, weil ſie etwas nach Pfeffer ſchmecken. Es iſt eine Art kleiner, länglichter, röthlichter Schwämme, die aller Orten im Sommer und Herbſte häufig wachſen. Sie werden theils getrocknet, theils in Eſſig eingelegt, an Speiſen verbraucht.

Pfingſtblumen, ſ. Ginſt.

Pfingſtroſen, ſ. Pöonien.

Pfirſiche, Pfirſchen, Mala perſica, eine bekannte Obſtart, die aus der Levante und aus Griechenland in unſere Gegenden gekommen iſt. Die Bäume wachſen in Italien, Frankreich, in den wärmeren Gegenden Deutſchlands, u. ſ. w., in den Weingärten und Feldern frey auf, dauren aber da nicht ſo lange, als wenn ſie in Gärten an Spaliere gezogen werden. In feuchtem Boden gehen ſie bald ein, ſo wie auch an Mauern, wo die Sonnenhitze zu heftig wirkt. Die Stämme haben in der Jugend eine grauröthliche, ziemlich glatte Rinde, ſo aber bey zunehmenden Jahren braun, etwas knorrig und rißig wird.

wird. Das Laub davon unterſcheidet ſich durch die dunkelgrünere Farbe von den Mandelblättern. Die häufige Blüte, die ſchön roth ausſieht, und angenehm riecht, kömmt noch vor dem Ausbruch der Blätter zum Vorſcheine. Die darauf folgende Frucht iſt unter allem Steinobſte die größte. Die zarten und beſten Arten werden friſch und roh verzehrt, die ſogenannten Härtlinge und Brugnons aber der Küche überlaſſen. Man dörrt ſie entweder im Ofen, macht ſie auf unterſchiedliche Art in Zucker ein, oder legt ſie auch in Brantwein, Eſſig oder Honig ein. Die innern Kerne leiſten die nämlichen Dienſte, als die gemeinen bittern Mandeln. Man verfertiget davon den Perſico aquavit und Roſoglio. Man ſchickt dieſe Kerne auch öfters für bittere Mandeln zum Handel, vorzüglich aus Italien. Das Holz von den Bäumen iſt röthlich, ziemlich hart, und wird zu verſchiedener Drechslerarbeit gebraucht. Man theilt die Früchte in zwey Hauptarten ein, nämlich in die von männlicher Gattung, welche ſich von den Steinen nicht leicht ablöſet, und in die von der weiblichen, die ſich ohne Mühe davon abſondern läßt. Unter dieſe zählt man die gemeinen weichen Pfirſchen, die grünen und weiſſen, und die Blutpfirſchen. Zu jenen hingegen gehören die Herz-Quitten- Früh- oder Johannis- Nuß- und Mandelpfirſchen, ꝛc. Unter den vielen Arten werden beſonders die nachbenannten, ihrer ſchönen Blüte wegen, in unſern Gärten gezogen. Die mit gefüllter, roth oder purpurfarbener Blüte; der Zwerchpfirſichbaum mit einfacher, leibfarbener Blüte, und der afrikaniſche mit voller ebenfalls leibfarbener Blume. In der Medizin werden die Blüten, das aus den Kernen gepreßte Oehl, ꝛc., gebraucht. Getrocknete Pfirſichſpaltel kommen von Trieſt zum Handel.

Pfirſichkraut, Perſicaria, auch Waſſerpfeffer, Pfauenkraut, Flöhkraut, Flöhpfeffer, ein Sommergewächs mit fünfblätterichten regulairen Blumen, wovon verſchiedene Sorten gezeugt werden. Man gebraucht es in Apotheken mit unter den Heilkräutern.

Pflaſter, Emplaſtrum, ein äuſſerliches Heilmittel, welches aus verſchiedenen Dingen und Ingredienzien zuſammengeſetzt worden, und auf Leder, Leinwand, u. d. aufgeſtrichen werden kann. Es beſtehet gemeiniglich aus allerhand Oehle, Fett, Mark, Butter, ſchleimichten Din-

gen, Pulver, Wachs, Pech, Harz und Gummi, welche Sachen über dem Feuer in eine Maſſe gebracht, und hernach in Rollen formirt werden. Die Apotheker bereiten deren vielerley Sorten. Die gebräuchlichſten darunter ſind: Ammoniakpflaſter, emplaſtrum de Ammoniaco; Apoſtelpflaſter, emplaſtrum Apoſtolorum; Baſilienpflaſter, emplaſtrum Baſilicon majus; Betonien- oder Hauptpflaſter, emplaſtrum de betonica, oder cephalicum; Bleyweiß- oder weiß Zugpflaſter, emplaſtrum alb. coct.; Bruchpflaſter, emplaſtrum ad hernias; Carminativpflaſter, Catarhalpflaſter, Cicut- Diachylon- Defenſiv- Diapalmæ- Diapompholygos- oder Scharwenzelpflaſter; Diaſulphuris, Schwefelpflaſter; Fontenellpflaſter, Galbanpflaſter, Galmey- Haupt- Gratia Dei- Fieber- Schlag- Gicht- Lorbeer- Magnet- Mutter- Melotten- Nürnbergiſch- Polychreſt- Seifen- Magen- Spaniſche Fliegen- Wund- Engliſch Hofpflaſter, u.ſ.w.

Pflaumen, Zwetſchen, fr. prunes, pruneaux, eine bekannte und ſchmackhafte Art Obſt, wovon bey uns vielerley Sorten vorkommen. Die Bäume, ſo uns dieſe Früchte geben, werden in gemeine oder einheimiſche Sorten, und in fremde oder Franzbäume unterſchieden. Jene ſind ſolche, die in den Grasgärten aus den Kernen oder Steinen, und von den Nebenſchoſſen, in freyer Luft erzogen werden. Dieſe wachſen in ſtarke Stämme, welche ihre Aeſte weit ausbreiten. Das nutzbare Holz iſt braunroth, die Blüte aber, welche aus 5 Blättern beſtehet, einfach und weiß von Farbe, kömmt im April oder etwas ſpäther zum Vorſchein. Unter die gemeinen zählt man bey uns: die groſſen und kleinen Krieken oder Kriecheln, welche ſchwärzlich ausſehen, und von säuerlichem Geſchmacke ſind; die wachsgelben Spillinge; die halbgelben, halbrothen Spillinge; die kleinen weißlichen Spillinge; die damascener Pflaumen oder Zwetſchen; die großen und kleinen ungariſchen Pflaumen; die rothen und gelben runden Roßpflaumen; die rothen und gelben großen Malacken oder Maracken. Alle dieſe Sorten kommen in einem mittelmäßigen etwas fetten Boden, und an warmen Orten ſehr wohl fort.

Die ausländiſchen oder Franzbäume ſind ſolche, die man aus Frankreich, Italien, ꝛc. gezogen, die in den Baumſchulen von eingeſetzten Pfropfreiſern oder Augen von ähnlichen Bäumen erzogen worden. Die vorzüglich-

züglichſten darunter ſind: der Franzpflaumenbaum mit großer eyförmiger, etwas platter und wachsgelber Frucht; der mit großer eyförmiger rother Frucht; der mit großer eyförmiger gelber Frucht; der Pflaumenbaum mit kleiner runder grüngelber Frucht; der mit großer violetter Frucht; der mit kleiner ſchwarzfärbiger Frucht, die ein hartes Fleiſch hat; der mit großer röthlicher, oder violettfarbener, zuckerſüßer Frucht; der mit kleiner, ſüßer, dabey dunkelblauer Frucht; der mit großer, dicker, ſäuerlicher und frühzeitiger Frucht; der mit großer, ſüßer und dunkelblauer Frucht; der mit runder, grüngelber Frucht, welche hart von Fleiſch iſt, ꝛc.

Die freywachſenden Pflaumenbäume überſteigen ſelten die Höhe von 25 bis 30 Fuß. Der Schaft wird nicht allzuhoch, und ſelten ganz gerade, die Krone aber deſto größer, und mehr ausgebreitet. Die Rinde iſt hellaſchgrau von Farbe, rauh, ungleich, und beginnt bald aufzuſpringen. Es fließt aus derſelben ein ſüßliches, durchſichtiges, dunkelgelbes Gummi, das hier und dort in Frankreich, beſonders in Languedok, Touraine, ꝛc. geſammelt, und in den Zeugfabriken gebraucht wird.

Die beſſeren Arten unter den Pflaumen werden bey uns in Deutſchland meiſtens friſch verſpeiſet; die nun roh zu genießen ſind, ſind auch zum Kochen brauchbar, zu Brunellen, Compoten, zum Einmachen, zu Marmeladen, Torten und allerley andern Sachen anzuwenden.

Die geringeren, ſaueren, und unſchmackhaften, werden zum Theil fürs Vieh verfüttert, zum Theil brennt man auch Brantwein daraus.

Das Stammholz von geſunden und ausgewachſenen Pflaumen- oder Zwetſchenbäumen iſt hart, dicht, und mit allerhand lebhaften Farben geadert, weswegen ſolches die Tiſchler: Atlasholz, nennen. Es wird zu verſchiedenen Drechsler- und ausgelegten Arbeiten gebraucht, doch muß es vorher, wenn es nicht in der freyen Luft aufreiſſen ſoll, recht langſam getrocknet werden. Um ſeiner rothbraunen Farbe einen höhern Anſtrich und Glanz zu geben, pflegt man das Pflaumenholz in einer mit Kalkwaſſer vermiſchten Lauge zu ſieden; ſo auch, um zu verhindern, daß die Farbe nicht vergehe, wird es gemeiniglich mit Firniß überzogen.

Mit getrockneten oder gebackenen Pflaumen wird aus Ungarn, Mähren, Franken, den Rhein- u. Mayngegenden, Frankreich, u.ſ.w. ein wichtiger Handel weit und breit getrieben.

Mähren liefert ſowohl dieſe, als gegoſſene Pflaumen, oder Pflaumenmus, in die öſterreichiſchen Länder, nach Schleſien, Sachſen, u. ſ. w.

Ungarn ſchickt getrocknete Pflaumen mit und ohne Kerne, von vorzüglicher Güte, in großer Menge über Fiume und andere Plätze aus.

In den türkiſchen Plätzen am ſchwarzen Meere wird mit Pflaumenmus (Peſtil), der zur Dicke eines Teiges eingekocht worden, ein ſtarker Handel in die benachbarten Provinzen getrieben.

Die Rheingegenden, das Land um den Mayn, inſonderheit das Würzburgiſche, führen eine Menge getrockneter Pflaumen nach Holland aus.

Unter Frankreichs Provinzen zeichnen ſich Languedok und die Provence durch anſehnlichen Handel mit dieſer Waare aus.

Agen an der Garonne, in Guyenne, liefert eine auſſerordentliche Menge Pflaumen, welche, weil ſie die gute Eigenſchaft beſitzen, dem Scorbute zu wehren, auf langwierigen Seereiſen mit großem Nutzen gebraucht werden. Die Holländer, wie auch die Handelsplätze an der Oſtſee, laſſen davon ganze Schiffsladungen kommen.

Montauban in Quercy führt ſehr viel getrocknete Pflaumen, inſonderheit über Bourdeaux, aus. Das meiſte geht nach England und Holland. Es giebt Jahre, wo dieſe Ausfuhr an hunderttauſend Thaler betragen mag.

Aix und Brignoles in Provence ſchicken eine auſſerordentliche Menge vortreflicher Pflaumen in alle Gegenden der Welt. Das erſtere inſonderheit Pruneaux, das andere die bekannten Brunellen oder Prunellen, eine feinere Art abgeſchälter, durchſichtiger Pflaumen mit ausgenommenen Kernen, welche in verſchiedene Sorten, als Prunes de Brignoles ordinaires, petites Brignoles, Brignoles blanches, Brignoles violettes, ꝛc. unterſchieden werden.

Chatellerault in Poitou zeugt, ein Jahr ins andere gerechnet, 5 bis 6000 Centner Pflaumen, Prunes und Pruneaux, die gröſtentheils von Nantes und Rochelle verſchifft werden.

Tours und Chinon in Touraine, wie nicht weniger Saumur in Anjou und Mont-

Montſoreau, geben die bekannten vortreflichen St. Catherinepflaumen, die man zu Paris pruneaux de Tours nennt; der Abſatz dieſes Artikels erſtreckt ſich nach allen Gegenden der Welt. Die von Saumur und Tours ſind am meiſten im Rufe.

Auch Loudun in Poitou ſchickt Catherinepflaumen und Pruneaux in ausſerordentlicher Menge aus. Der erſtere Artikel wird da bey 100 Pfund, der andere bey Milliers gehandelt. Das meiſte davon geht über Orleans und Nantes nach dem Auslande.

Metz in Lothringen iſt durch ſeine vortreflichen Mirabellen in- und ausſerhalb Frankreich im Rufe. Sie werden in Zucker eingemacht, und ſo häufig verfahren.

Ausſer den vorgenannten liefern auch noch verſchiedene andere Oerter, z. E. Cauſſade, St. Antonin, Saintes, ꝛc. ſehr viele Pruneaux zur Ausfuhr.

Bourdeaux und Cette ſchicken jährlich viele tauſend Oxhöft Pflaumen von Dante, aus Agenois, u.ſ.w. nach Holland, England, unſern deutſchen Seeſtädten, den Plätzen an der Oſtſee, im Norden, u. ſ. w.

Die Waare iſt in Oxhöft oder halben Bariques von 6 Centnern ohngefähr im Gewicht, worauf man da 18 Procent Thara giebt. Hamburg giebt bey ſeinem Wiederverkauf nur 10 Procent Thara und 1 Procent Gutgewicht.

Je größer, fleiſchigter und friſcher dieſe Pflaumen ſind, je beſſer. Die alten, ſchmierigten, magern und beſchlagenen taugen nichts.

Bey Befrachtungen zur See rechnet man 5 Faß franzöſiſcher Pflaumen auf die Laſt. Man ſehe auch die Artikel: Damaſcener Pflaumen, Mirabellen, Reine-Claude, Royales, St. Julien, und St. Maur.

Pflaumfedern, ſ. Federn.

Pfriemen, ſind ſpitzige Werkzeuge, von Stahl gemacht, welche die Riemer, Schuſter, Sattler und andere Handwerker bey ihren Arbeiten gebrauchen, um Löcher ins Leder damit zu ſtechen. Die Eiſenhändler führen davon verſchiedene Sorten.

Pfriemenkraut, ſ. Ginſter.

Pfropf, ſ. Kork.

Pfundleder, ſ. Sohlleder.

Phalangium, ſ. Erdſpinnenkraut.

Phalaris, ſ. Canariſcher Saame.

Pharo, oder wie die Italiener ſchreiben, Faro, einer von den beſten ſicilianiſchen Weinen, welche in der Gegend fallen, wo der berühmte Seeleuchtthurm ſtehet. Er iſt roth von Farbe, und hat

viel

viel Feuer. Er kommt in der Güte gleich nach dem Siracuſer.

Phaſerlen, ſ. Bohnen.

Phaſianus, ſ. Faſan.

Philoſophie, eine Art Buchdruckerlettern.

Phoca, ſ. Seehund.

Phoras, ſind baumwollene Neſſeltücher, die vormals aus Oſtindien geholt wurden, jetzt aber um Rouen in der Normandie häufig gewebt, und hernach nach der afrikaniſchen Küſte ausgeführt werden. Sie ſind in Stükken von 9 bis 11 Stab in der Länge.

Photas, ſ. Pechtmals. Auſſer dem liefern die Holländer oſtindiſche Photas, die 2 bis 2 1/4 Cobidos breit, und 24 bis 30 Cobidos lang ſind. Das Stück zu 7 bis 9 Gulden im Preis.

Phosphorus, ſ. Bononiſcher Stein.

Phyllitis, ſ. Hirſchzunge.

Piccante, ein italieniſcher Wein, der um Pavia gebauet wird, aber auſſer Italien nicht geſucht iſt.

Piccardans, ſ. Roſinen.

Piccardanwein, ein guter ſüſſer franzöſiſcher Wein, der über Bourdeaux und Cette in großer Menge ausgeführt, und meiſtens zum Verſchneiden mit jungen leichten bourdeauxer Weinen gebraucht wird. Er iſt weiß von Farbe, wird auch weiſſer Graveswein genannt, und in Fäſſern von 45 Vierteln oder Veltes verfahren. Er kömmt in großer Menge nach unſern Seeſtädten, inſonderheit nach Hamburg, Stettin, Bremen, u. ſ. w., und wird bey Montpellier gezeugt.

Piccoline, ſ. Oliven.

Piccolit, eine der beſten Sorten Weine, die im görzer Gebiet fallen, und über Trieſt ausgeführt werden.

Pichina, auch Pichina de Hautbourdin, ein Zeug, der unweit Ryſſel in Flandern gewebt, und vornehmlich zu Kleidung der Karmelitermönche dient. Er liegt 1 bis 5/4 Stab breit, und 24 Stab lang.

Pickſenes, ſ. Senesblätter.

Picote, eine Gattung ordinairer Kammelotte, von unterſchiedlicher Breite und Länge, die hier und dort in franzöſiſchen Ländern, beſonders um Ryſſel gewebt, und meiſtentheils nach Spanien ausgeführt wird. Man nennt ſie auch Gueuſe.

Picots, eine Art ſehr ſchmaler Zwirnkanten, die in Flandern und Normandie häufig verfertiget werden. Es giebt ihrer über achtzigerley Muſter. Die Stücke halten 12 Stab, und dieſer gilt von anderthalb Sous bis auf 40 im Preis.

Piedra de cobra, ſ. Schlangenſtein.

Piedra de Porco, heißt man im

Handle

Handel einen gewiſſen Stein, der von Porco auf der Küſte von Malabar gebracht wird. Man ſchreibt ihm vielerley mediziniſche Eigenſchaften zu, und Manche halten ihn gegen alle Krankheiten ohne Ausnahme für bewährt. Der Name Porco hat die Schriftſteller verleitet, ihn für Schweineſtein zu halten.

Pieds courts, ſ. Mocade.

Pierre à l'huile, ſ. Steine.

Pietra ſerena, ein weicher blaulichter Sandſtein, der auf dem Berg Golfolina im Toskaniſchen bricht, und ausgeführt wird.

Pierry, eine Sorte Champagnerweins, oder ſogenannter Marnewein, von Farbe roth, auch weiß.

Pigeon, auch Romaine, eine Gattung Papier, die Annonay in Vivarais liefert. Sie iſt 15 Zoll und 2 Linien breit, 10 Zoll und 3 Linien hoch, und hält 9 bis 10 Pfund im Gewicht. Der Preis iſt 5 bis 8 Livres, nach der Feine.

Pignoli, Pignons, ſ. Pinien.

Pignons d'inde, ſ. Granatillkörner.

Pilæ marinæ, ſ. Meerballen.

Pilchards, eine Art Sardellen, die an den Küſten von Cornwall und Devonshire gefangen, und beſonders von Falmouth nach Spanien und Italien ausgeführt werden. Man handelt ſie Tonnenweiſe. Die Winterfiſche ſind die vorzüglichſten. Dieſe werden zwiſchen dem 10 und 15 Nov. zum Abſenden fertig. Die Sommerwaare wird im September und Oktober verladen.

Pillen, Pillulæ, ſind trokkene Arzneymittel von runder Form, die aus allerhand Extrakten, Elixiren, harzigen und gummöſen Dingen zu einer dicken Maſſe gebracht, hernach in kleine runde Kügelchen von der Größe einer Erbſe gebildet werden. Man pudert ſolche hernach mit Bärlapp- oder Süßholzpulver, oder verſilbert und vergoldet ſie. Die Apotheker bereiten hiervon vielerley Arten, die nicht nur zum Abführen dienen, ſondern auch ohne daſſelbe gegen allerhand Uebel ihre Wirkung äuſſern. Die gewöhnlichſten, von welchen die Offizinen die Maſſe im Vorrath halten, ſind: Pillulæ Aloëphanginæ, Aloespillen; Angelicæ, Angelikpillen; Arthriticæ, Gichtpillen; Aureæ, Goldpillen; Febrifugæ, Fieberpillen; Hydropicæ, Pillen wider die Waſſerſucht; Lucis majoris, Pillen fürs Geſicht; Melanogogæ, wider die Schwermuth; Scorbuticæ, wider den Scharbock; Stomachicæ, Magenpillen, u. ſ. w. Unter denen,

nen, welche, ohne Abführen oder Brechen zu erregen, gegen verſchiedene Krankheiten dienen, ſind: Pillulæ anodynæ, ſchmerzſtillende oder beruhigende; de calce viva, Kalkpillen; de Caſtoreo, Bibergeilpillen; Catarhales, Flußpillen; Cephalicæ, Hauptpillen; Cordiales, herzſtärkende; Diaphoreticæ, ſchweißtreibende; Diureticæ, harnabführende; Ictericæ, wider die Gelbſucht; Venereæ, wider die veneriſchen Zufälle, und ſo weiter.

Piloris, ſ. Biſamratten.

Piloſella, ſ. Mausöhrlein.

Piment, Engliſch Gewürz, Nälkenpfeffer, Semen Amomi, ein Produkt der Inſel Jamaika. Die Staude, welche es liefert, iſt eine Art Myrthen (Myrtus pimenta L.). Sie wächſt gemeiniglich in den Bergen mäſſig, dick, und mit einer graulichen, glatten und glänzenden Rinde umgeben. Ihre Blätter, die einen angenehmen Geruch haben, gleichen in Geſtalt und Lage den Lorbeerblättern, und am Ende der Zweige ſtehen Blumenbüſchel, die in allem denen von der gemeinen Myrthe ähnlich ſind. Die darauf folgenden Früchte ſind kleine Beeren, etwas dicker als die des Wachholderſtrauchs. Sie werden geleſen, wenn ſie noch grün ſind, und an der Sonne getrocknet. Davon werden ſie braun, bekommen einen Gewürzgeruch, und werden deswegen in England Allspice oder Kommodgewürz genannt. Der Gebrauch iſt beſonders denen dienlich, die ſich den Magen mit etwas verdorben haben. Die Kunſt, dieſen Pfeffer zu bauen, hat erſt im Jahr 1668 angefangen auf Jamaika bekannt zu werden. Die Inſel hat dieſen Zweig einigen Bewohnern von Barbados zu danken, die ihn dahin brachten.

Der Verkauf dieſer Waare geſchiehet in England bey Pfund, aber ohne Sconto und Rückzoll. Jedoch findet der Abnehmer bey der Gleichung des Netto- und Bruttogewichts einen Vortheil von circa 5 Procent, wie denn auch die Thara auf jedes Oxhöft 12 bis 15 Pf. übrig läßt.

Der Piment iſt in Tonnen von circa 6 engliſchen Centnern. London giebt darauf 3 Pfund Gutgewicht per Tonne, und zieht auf jedwede 104 Pfund des Gewichts 4 Pfund für den Staub ab.

Pimienta, im ſpaniſchen Handel, jedwede Pfefferart.

Pimpernüſſe, Piſtachia germanica, nux veſicaria, piſtacia ſylveſtris, liefert uns ein Strauch, der hier und

dort

dort in Deutſchland am Rande der Berghölzer, unter hohen und ſchattigen Feldbüſchen, u. dgl. angetroffen wird. Das Holz dieſes Strauchs hat zwar eine ſchöne weißgelbliche Farbe, weil die Stämme aber keine gewiſſe Stärke erreichen, bleibt es ohne ſonderlichen Gebrauch. Aus den glänzendbraunen, in blaſigten Hülſen enthaltenen Nüßchen macht der gemeine Mann in den katholiſchen Ländern Roſenkränze. Die Kerne von den Pimpernüſſen werden in der Schweiz von Kindern gegeſſen, und auch hier und dort ein Oehl daraus gezogen.

Pimpernüſſe, italieniſche und levantiſche, ſ. Piſtacien.

Pimpinelle, Pimpernell, Bibenell, oder Bibernelle, Pimpinella, Peponella, wächſt bey uns ſowohl wild, als auch in den Gärten. Die größere Gattung, oder rothe Pimpinelle, Großſorbenkraut, Groß Blutkraut, Wurmwurzel, Großkölbleinkraut, Sanguiſorba officinalis, Sorbaſtrella, Pimpinella tetraſtemon 705. beym Haller, iſt eine hohe grobſtielige Wieſenpflanze, die an vielen Orten auf den beſten Wieſen hervorkommt, und den ganzen Sommer durch blühet. Ihre Wurzel iſt lang, krumm, holzig, röthlich, von Geſchmack herbe und zuſammenziehend; ſo lange ſie noch friſch iſt, giebt ſie, ſo wie das Kraut, einen ſchwachen, nicht unangenehmen Gurkengeruch von ſich. Kraut und Wurzeln gehören, ihrer trocknenden und gelinde zuſammenziehenden Kräfte wegen, unter die Wundmittel.

Die kleine wilde, zahme, oder welſche Pimpinelle, Poterium Pimpinella *L.* 1411. iſt an erhabenen Orten, und auf trocknen leimigſandigen Hügeln, oder gar in Fichtenhaiden nicht ſelten, wird aber auch, beſonders als ein Futter- und Salatkraut, in Gärten ſtark gezogen. Das Kraut und die Wurzel von beyden Arten werden von den Roßärzten viel gebraucht. Zu Krumhübel im ſchleſiſchen Gebirge wird viel von dieſem Kraute gewonnen, und nach verſchiedenen Gegenden in Deutſchland verſchickt.

Pimſenſtein, ſ. Bimſtein.

Pina marina, oder Pinna marina, eine Art Muſcheln, welche beſonders im Golfo von Taranto im Neapolitaniſchen gefiſcht wird. Sie iſt mit Faſern umhüllt, die ſich wie die Wolle verarbeiten laſſen. Man webt davon zu Neapel Mützen, Strümpfe, Handſchuhe, und dergleichen.

Pinang, ſ. Areka.

Pinas, eine Art oſtindiſcher baumbaſtener Zeuge. Sie ſind 3/4 bis 5/6 Stab breit, und 7 bis 8 Stab lang. S. auch unter dem Titel Guingan.

Pinchinat, ein droguetartig gewebter wollener Zeug, der hier und dort in Frankreich gewebt, und häufig auſſer Land verſchickt wird. Dreux in Isle de France liefert inſonderheit viel zweyfärbige, die 1/2 Stab breit liegen, und im Preis 50 Sous bis 3 Livres gelten. Partenay und einige andere Oerter in Poitou verfertigen wieder andere Sorten dieſer Waare, von welchen einige ganz aus feiner Wolle, andere aber aus Wolle mit Leinengarn vermiſcht, gewebt werden. Dieſe ſind ebenfalls 1/2 Stab breit, und 48 bis 50 lang. Auch Ryſſel liefert von dieſen Zeugen eine Menge zum Handel. Der Pinchinat von Toulon iſt ein ungeköperter wollener Zeug, 1/2 Stab breit, und 21 bis 22 lang. Man macht ihn ganz von ſpaniſcher Wolle, und auch von Landwolle. Jene Sorte wird in Frankreich ſelbſt verbraucht, dieſe aber nach Italien und der Levante ausgeführt. Die toulonſchen Pinchinats erkennet man an einem ihnen eigenen violartigen Geruch. Chalons in Champagne giebt Sorten dieſer Zeuge, die den toulonſchen im Aeuſſern völlig gleich kommen; auch dieſe halten 1/2 Stab in der Breite.

Man nennt auch noch in Frankreich Pinchinat einen geköperten wollenen Zeug, der einen ganzen Stab in die Breite, und 21 bis 22 in die Länge hält; es iſt aber im Grunde weiter nichts, als eine grobe Serſche. Dieß Gewebe kömmt aus Berry, und wird von roher Landwolle verfertiget. Seit einiger Zeit heißt man in dieſem Lande noch mehrere andere Zeuge Pinchinats, die 1/2 Stab bis 5/8 oder 2/3 breit liegen, aber im Grunde Droguets oder Raſcharten ſind. Die rechten Pinchinats ſind, ihrer Güte, Dauerhaftigkeit der Farben, und Preiswürdigkeit wegen, weit und breit im Rufe. Sie werden in großer Menge nach Italien, der barbariſchen Küſte, den griechiſchen Inſeln, allen Theilen der Levante, beſonders nach Konſtantinopel und Smyrna, wie auch nach Amerika, ausgeführt. Die meiſten liefern die Oerter: la Roque, Meuve, Solieres, Coers, Pequants, Camoulles, Loc, Draguignan und Lorgues in Provence.

Pinée, im franzöſiſchen Handel die erſte und beſte Sorte der getrockneten Stockfiſche.

Pineen,

Pineen, Pineolen, Pinien, Pinienkerne, Piniolen, Nuclei pini, Pineoli, oder Pineæ nuces, franz. pignons, it. Pignoli, ſind die Früchte gewiſſer Fichten- und Zirbelbäume, die nur in den wärmeren Gegenden von Europa, in der Levante, in Spanien, Italien und Frankreich, fortkommen. Solche beſtehen aus länglichten, milchweiſſen, an beyden Enden ſtumpfrunden Kernen ohne Geruch, die, ſo lange ſie noch recht friſch ſind, einen angenehm ſüſſen, fetten und öhligten Geſchmack geben, ſonſt aber dabey etwas ſäuerlich und harzigbalſamiſch ſchmecken. Sie ſind von Natur mit einem dünnen röthlichen Häutchen umgeben, und liegen in einer bald harten, bald etwas dünnſchäligern Nuß, oder einem Steine. Dieſes Häutchen wird abgeſchält, und dann der Artikel ſo zum Handel gebracht. Die friſchen ausgeſchälten Pinien haben den Geſchmak und die Eigenſchaften der guten Mandelkerne, aber wenn ſie etwas lang oder in der Wärme gelegen haben, verlieren ſie ihre gute Beſchaffenheit, werden gelblich, widrig, ſcharf und ſäuerlich. Man gebraucht dieſe Kerne nicht nur in der Küche, an dem welſchen Salat, und bey der Konditerey, ſondern auch in Medizin. Die Aerzte empfehlen ihren Gebrauch beſonders ſchwind- und lungenſüchtigen Perſonen.

Man bringt dieſe Waare von Ravenna, Genua, Venedig, Livorno, Marſeille und Barzellona zum Handel. Die beſten Sorten geben die Levante und Sicilien. Man handelt ſie Pfundweiſe.

Pinguicula, ſ. Bergſanickel.

Pinſchebak, oder Pinspek, ein zuſammengeſetztes Metall, das wie ein legirtes Gold ausſiehet, und zugleich ſehr geſchmeidig iſt. Es unterſcheidet ſich weſentlich vom Tombak bloß durch ſeine Feine, indem Kupfer und Zink ſeine Beſtandtheile ausmachen. Man verfertiget daraus, beſonders in England, zu Augsburg, Wien, u. a. m. allerley artige Sachen, die beynahe völlig das Anſehen des ächten Goldes haben. Unter andern ſchöne Schuhſchnallen, Degengefäße, Ohrgehänge, Uhrketten, Meſſer- und Gabelgriffe, Hals- und Armzierden, u. ſ. w. Zu Peterswalde in Böhmen werden jetzt ſolche Sachen häufig verfertiget.

Pinſel, ſind bekannte Inſtrumente, die von den Mahlern, Anſtreichern und Lakkirern zum Auftragen der Farben und Firniſſe gebraucht

braucht werden. Man hat ihrer nicht nur von allerley Größe, ſondern auch von verſchiedenen Materien, z. E. von allerhand Haaren und Borſten, als von Schweineborſten, Eichhörnchen- Zobelhaaren, Straußfedern, Seide, u. d. Die feineren Sorten werden in Federkiele gefaßt, und Duzzendweiſe, beſonders von den Nürnbergern und Augsburgern, verkauft. Die gröberen führen die Bürſtenbinder. Die vorzüglichſten Sorten dieſes Artikels in Deutſchland liefert die Buttaiſche Fabrik zu München.

Pintados, ſind oſtindiſche gemahlte Zitze, die in Pegu und Ava verfertiget werden. Sie finden in verſchiedenen Gegenden von Indien guten Abſatz.

Pinus abies, ſ. Fichte.

Pinus Larix, ſ. Lierbaum.

Pinus Mughus, ſ. Krummholzbaum.

Pinus picea, ſ. Tanne.

Pipenſtäbe, franz. bois à pipe, douves, auch douelles de pipe, heißt man das Klappholz von Eichen, welches von Böttchern zubereitet iſt, ſo daß hernach Pipen und Weinfäſſer daraus zuſammengeſezt werden können. Wir erhalten es von Stettin, Memel, Königsberg, Riga, ꝛc.

Die ſtettinſche Waare iſt 5 Fuß und 2 Zoll lang, und anderthalb Zoll dick, und wird nach Ring von vier Schock gehandelt.

Die memelſche fünf bis ſechsthalb Fuß lang, ſechs bis acht Zoll breit, anderthalb bis zwey Zoll dick, und wird nach Schock von 60 Stück gehandelt.

Von Pipenſtäben geht viel aus den vorbeſagten Seeſtädten, wie auch aus Riga, Hamburg und Lübeck, nach Holland, Frankreich, Spanien und Portugal.

Zu Bourdeaux handelt man dieſen Artikel bey ſechszehnhundert und ſechszehn Stück. Zu Hamburg nach Tauſend von zwölfhundert Stück, contant in Kurant, und mit 112 o/o in Banko.

Zu Angouleme in Frankreich, welche Stadt einen wichtigen Handel mit dieſer Waare nach auswärts treibt, nach Quarts von 303 Stück Dauben, und 202 Bodenſtücken.

Havre de Grace, bey 104 Stück, u. ſ. w. Zu Mallaga in Spanien nach groſſem Tauſend. Zu Liſſabon nach Schock. Zu London nach tauſend Stück.

Auch die Nordamerikaner liefern jetzt Pipenſtäbe in Menge nach Spanien, Portugal und andern Ländern mehr. Zu Baltimore in Maryland handelt man ſie bey 1200 Stück zu 9 bis

10

10 Pfund amerikaniſchen Geldes.

In den Forſten bey uns in Deutſchland wird das Pipenſtabholz von 5 Fuß lang, einen bis anderthalb Zoll dick, 4 bis 5 Zoll breit, nach Ring von vier Schock, und acht Stäbe darüber, wegen der darunter befindlichen Wrackſtücke, gehandelt. Zu Hamburg nach groß Tauſend von zwölfhundert Stück.

Piper æthiopicum, —

Piper album, —

Piper hiſpanicum, —

Piper longum, und

Piper nigrum, ſ. Pfeffer.

Piperino, eine harte Art Steine, die auf den Hügeln um Rom bricht, und hier und dort in Italien häufig zum Bauen verbraucht wird.

Piperitis, ſ. Pfefferkraut.

Piqué, oder eigentlich coton piqué, ein dicker weiſſer baumwollner Zeug, der wie durchſtichelt ausſieht, und jetzt in Frankreich und England häufig verfertiget wird. Der franzöſiſche wird inſonderheit zu Marſeille, und zu Rouge-Periers bey Neufbourg in Normandie, gewebt. Die engliſche Waare iſt eine Yard breit, und dreyßig Yards lang. Man braucht den Zeug vorzüglich zu Unterröcken, Leibchen, Schlafhauben, Bettdecken, und dergl.

Piquepout, ein weiſſer Chaloſſewein, der in der Election des Landes gewonnen, und über Bayonne ſtark ausgeführt wird. Er iſt in Oxhöft von 40 Vierteln, und wird ſchon einmal abgezogen verſchifft.

Piquette, im franzöſiſchen Handel der ſchwache, ſchlechte Wein.

Piſſasphaltum, ſ. Judenleim.

Piſſelæon, ſ. Erdöl.

Piſtazien, Piſtachia, Piſtacia, it. Piſtacchj, ſind die grünen, mit einer rothen oder rothgelben Haut bedeckten, wohlſchmeckenden, öhlichtſüßen, lockern und zarten Kerne, die wir öfters ſchon geſchält bekommen, aus der zweyſchaligen harten aber dünnen und leicht zerbrechlichen Nuß, der eyrunden und ſtumpfdreyeckigen, anfangs etwas fleiſchigen grünen, und zuletzt röthlichen reifen Frucht des morgenländiſchen Piſtazienbaumes, der in Perſien, Arabien, Syrien und Aegypten zu Hauſe iſt, und von da nach Sicilien, Spanien und den ſüdlichen Provinzen Frankreichs verpflanzt worden iſt. In Perſien und Arabien erreicht der Baum eine Höhe von 25 bis 30 Fuß. Der Stamm wird dick, die Aeſte breiten ſich ſehr aus, und die Blätter ſind gerade ſo wie die am Terpentinbaume geordnet. Dieſe Bäume tragen männ-

männliche und weibliche Blüten. Man pflanzt in Europa beyderley Geſchlechtsbäume nahe bey einander, damit die Früchte die gehörige Reife erlangen. Thäte man dieß nicht, ſo würde man genöthiget ſeyn, von der weiblichen Blüte auf die männlichen Bäume zu ſchaffen, wie das in Syrien gebräuchlich iſt.

Die levantiſchen Piſtazien, welche in großer Menge über Venedig, Livorno und Marſeille zum Handel kommen, ſind etwas gröſſer, als die, ſo Italien und die Provence zeugen.

In Sicilien tragen die Bäume im März und April Blüte. Dieſe iſt traubenförmig, und die Blumen werden erſt im Auguſt zur vollkommnen Frucht. Dieſe letztere beſteht aus einer Nuß, faſt ſo groß und auch ſo gebildet, wie unſere Haſelnüſſe. Sie iſt in eine doppelte Schaale eingeſchloſſen. Die äuſſere iſt häutig, trocken, dünne, zerbrechlich, grün von Farbe, und wenn ſie getrocknet iſt, gelblich. Die innere aber, welche ſich in zwey Fächer theilt, iſt holzartig, leicht, weißgelblicht, und enthält einen blaßgrünen, fetten, öhlichten, etwas bittern, und zugleich ſüßen, wohlſchmeckenden Kern, der mit einem blaßrothen Häutchen umgeben iſt.

Die Piſtazienbäume wachſen zwar in vielen Gegenden der Inſel Sicilien, aber doch am beſten in der Nachbarſchaft von Piazza und Caltagirone, wie auch auf dem Gebirge Garfone. Sie werden mit gehäuftem Maaß (alla gurma) zugemeſſen, und noch in ihren Schaalen gehandelt. Die ausgeſchälten werden Piſtacchj mondi, auch Piſtacchj curati genannt. Man verkauft ſie nach Salme generali. Die Oerter, welche dieſen Artikel verſchiffen, ſind Trizza, Catania und Siracuſa.

Die neuen, ſchön großen und ſchweren Piſtazien ſind die beſten. Man muß ſie an kühlen Oertern halten, fleißig ausſieben, und dadurch vor der Beſchädigung der Würmer ſichern. Condirte Piſtazien liefert Beziers in Languedok zum Handel. In der Provence heißt man auch Piſtaches, oder Amandes piſtaches, eine Art Mandeln in ganz feinen Schaalen.

Piſum, ſ. Erbſen.

Piſum cordatum, ſ. Herzſaamen.

Pitte, eine Art Hanf, die in Nordamerika, beſonders in den Gegenden am Orenokoſtrohm, gezeugt wird. Sie iſt weiſſer und länger, als unſer europäiſcher Hanf, und hat auch die gute Eigen-

genſchaft, daß ſie nicht ſo leicht im Waſſer fault. Man ſpinnt davon Garn, macht Zwirn daraus, und allerley Gewebe, die zu Segeln, Hangmatten, Betten und Kleidungsſtücken gebraucht werden.

Pix, ſ. Pech.

Pix liquida, und pix navalis, ſ. Pech.

Pizzi d'italia, italieniſche Kanten, ſind feine Zwirnſpitzen, die zu Genua, Chiozza und Mayland verfertiget, und in Italien und der Levante verbraucht werden. Man hat ihrer von vielerley Muſtern und Preiſen.

Pizzutello, eine Gattung Traubenroſinen, die um Spoleto in Italien wächſt, und ihres vorzüglichen Wohlgeſchmacks wegen ſehr im Rufe ſteht.

Plaindins, eine Art wollener Serſchen, die in Schottland gewebt werden. Die Stücke halten 25 franzöſiſche Stab. Die Waare geht meiſtens nach Amerika.

Plains, ſ. Devonshirſche Plains.

Planches, ſ. Bretter u. Dielen.

Plane, ſ. Ahorn.

Planken, Bohlen, ſind meiſtens von Eichenholze, und von verſchiedener Dicke und Länge geſchnitten. Mit dieſem Artikel wird aus Rußland, Schweden, Curland, Norwegen, Polen, ꝛc. ein wichtiger Handel nach Stettin, Hamburg, Bremen, Lübeck, Holland, Frankreich, u. ſ. w. getrieben. Sie werden zu Hamburg nach Schock von 60 Craveelen gehandelt; weil aber ihre Länge und Dicke nicht gleich iſt, ſo werden von den dritthalb Fuß dicken, 24 Fuß lang, — von den dreyzölligen, 15 Fuß, — von den vierzölligen, 10 Fuß, — von den fünfthalbzölligen, 9 Fuß, — und von den fünfzölligen, neuntehalb Fuß für eine Craveeli gerechnet. Zu Amſterdam hat das Hundert von dieſen Planken folgende Anzahl Stück: die von Weſterwick 124; von Chriſtiania 126; die nordiſchen und von Koperwyk 132. Die von Wiburg halten 9 bis 12 Fuß, und werden bey 120 Stück gehandelt.

Zu London wird dieſe Waare nach Quadratfuß gehandelt, oder auch nach Laſt. Hier rechnet man 600 Fuß einzöllige, 400 Fuß anderthalbzöllige, 300 Fuß zweyzöllige, 240 Fuß dritthalbzöllige, 200 Fuß dreyzöllige, 170 Fuß vierthalbzöllige, und 150 Fuß vierzöllige für eine ſolche Laſt.

Neun Quadratfuß machen eine Quadratyard.

Frankreich zieht von Bayonne viel fichtene Planken aus Marancin, nordiſche über Havre de Grace, und eine auſſerordentliche Menge eiche-

eichener Planken aus Lothringen. Das lothringer Plankenholz iſt unter dem Namen bois de Vosges bekannt.

Die danziger Planken werden mehr als die aus andern Gegenden geſchätzt, weil ſie mit der Hand geſägt ſind, folglich viel gleicher in der Dicke ausfallen, genau das gehörige Maaß halten, und überhaupt beſſer ausſehen, als die auf den Mühlen geſchnitten werden. Man handelt ſie nach Schock von 60 Stück.

Planſchen, ſ. Silber.

Plantago, ſ. Wegerich.

Platanus, ſ. Ahorn.

Platilles, eine Gattung platt zuſammengelegter Flachsleinwand, die hier und dort in Deutſchland, beſonders in Schleſien, Sachſen und Böhmen in großer Menge gewebt, und nach Italien, Spanien, Frankreich, Amerika und Afrika ausgeführt wird. Es giebt dieſer Leinen mancherley Sorten, als: rohe, gebleichte, feine, mittle und ordinaire Platilles royales, Platillas-Sileſias, gefärbte Platilles, u. ſ. w. Sie ſind 6/4 der ſchleſiſchen Elle breit, und 58 bis 60 ſolcher Ellen lang. Man legt ſie auf der Mangel nicht wie die andere Leinwand doppelt zuſammen, ſondern nur einfach; doch giebt es auch ſolche, die rollförmig gelegt wird. Die einfachen Platilles, ſo auch Boccadilles heißen, halten dieſelbe Breite, ſind aber in Stücke von 14 Ellen geſchnitten. Von den doppelten oder vierfachen gehen 2 oder 4 Stück aufs Schock. Alle dieſe Sorten werden ſehr häufig nach Amſterdam, Hamburg, Livorno, Nantes, Cadix, ꝛc. verſchickt. Man ziehet ſie entweder gerade aus dem Lande von Hirſchberg, Waldenburg, Schmideberg, Landshut, oder von Hamburg.

Platteiſe, ſ. Scholle.

Plattfiſch, ſ. Stockfiſch.

Plattgarn, fil plat, fil au grélot, in Holland und Frankreich eine Gattung weiſſer Garne, die beſonders von Dordrecht zum Handel kommen. Sie werden nach Nummern ſortirt, die von 14 bis auf 400 ſteigen. Ihr Gebrauch iſt beſonders zum Sticken. Ein Stück ſolcher Garne hält 48 Gebinde, und man handelt ſie nach dutzend Stück. Auch Landerneau führt viel von dieſer Waare aus, beſonders nach Lyon.

Plattindigo, ſ. Indigo.

Plemates, ſ. Cajantes.

Pleures, in Frankreich die Wolle, welche von verreckten Schaafen abgenommen worden iſt. Man erhält ſie von Mühlhauſen, Wismar, und aus den Rheingegenden.

den. Sie wird, mit barbariſcher Wolle vermiſcht, bloß zu groben Bettdecken verarbeitet.

Pleuronectes, ſ. Scholle.

Plocdecken, in Frankreich eine Art ſchlechter Fußdecken, die von Kuhhaaren gemacht ſind.

Plüſch, Pflüſchſammet, ein ſammetartiger, dicker Zeug, der in England und den Niederlanden zuerſt verfertiget worden, jetzt aber auch in Deutſchland, beſonders zu Frankfurt, Magdeburg, Berlin, Gera, Stope, Borna, Oſchatz, Langenſalze, ꝛc. in Menge und von allerley Art gemacht wird.

Der feine engliſche und holländiſche Plüſch iſt ganz von Kameel- oder Ziegenhaar. Die gemeinen Plüſche, welche Amſterdam, Flandern, Gera, u. ſ. w. liefern, haben zur Polkette Kameelgarn oder levantiſches Ziegenhaar, zur Unterkette fein gezwirntes Wollen- oder Hanfgarn, zum Einſchuß aber Leinengarn. Der ſogenannte Tripp, eine andere Art Plüſch, hat die Kette von Leinengarn, die Pole aber aus roher Seide, die erſt nach dem Weben gefärbt wird. Es giebt auch ſeidenen Plüſch, bey dem die Kette aus gedreheter Seide, und der Einſchuß aus lauterer gekochter Seide gemacht wird. Dieſe Sorte iſt 11/24 eines Stabs breit.

Es giebt überhaupt glatte und auch gemuſterte, geſtreifte und geblumte Plüſche. Dieſe letzteren ſind eigentlich gedruckt, oder die Muſter mit heiſſen Eiſen hervorgebracht. Die meiſten von dieſer Art liefert uns Holland. Sie ſind in Stücken von 50 bis 60 Ellen, und werden beſonders zum Ausſchlagen der Kutſchen, zum Ueberziehen der Stühle, Polſter, u. dgl. angewandt.

Das franzöſiſche Flandern liefert in großer Menge glatten und auch gedruckten Plüſch oder Tripp. Dieſe Sorten ſind 22 franz. Zoll breit, und eben ſo viel Stab lang. Eine andere Gattung Plüſch, die hier Velours façon d'Utrecht heißt, wird beſonders in und um Abbeville gemacht. Dieſe iſt 1/2 franz. Stab breit, und 22 bis 25 lang. Die Preiſe ſind, nach Verhältniß der Waare, von 6 bis auf 8 Liv.

Zu Amiens in Picardie werden Plüſche von Kameelgarn und Leinen, ſogenannte Panne, ꝛc. in Menge verfertiget.

Pluie, in Frankreich eine Gattung Droguet, an dem die Kette von Seide oder Kameelhaar, und der Einſchlag zum Theil von Gold-

oder Silberfaden gemacht iſt. Der Zeug ſieht davon wie brilliantirt aus. Er wird zu Manns- und Frauenkleidern verbraucht.

Plumbago, ſ. Waſſerbley.

Plumbum, ſ. Bley.

Pocalſenſen, ſ. Senſen.

Poches, in den Städten am ſchwarzen Meere, ſchwarzſeidene Turbane, die zu Bagdad und Pruſia gewebt, und häufig nach Konſtantinopel verführt werden.

Pockenholz, ſ. Franzoſenholz.

Pockenſtein, lapis variolatus, ein dunkelgrüner Stein mit hellgrünen Flecken, den man aus Holland erhält. Er ſoll aus Indien kommen, und wider die Pocken und Maſern gut ſeyn. Eigentlich iſt es eine Art Malachit, die auch in unſern Gegenden gefunden wird.

Pockenwurzel, ſ. Chinawurzel.

Podagraria herba, ſ. Angelika oder Engelſüß.

Podenſac, ſ. Bourdeauxer Wein.

Podoliſcher Rakitzer, ſ. Flachs.

Pointas oder Puntas, ſ. Flandriſche Spitzen.

Point de fil, ſ. Seide.

Point long, eine Art flandriſcher Tapeten.

Point Saraſin, in Frankreich die auf türkiſche Art gewebten Tapeten, welche in der Savonnerie zu Chaillot verfertiget werden.

Points, ſ. Kanten und Spitzen.

Points de France, heißt man eine Gattung weiſſer Zwirnſpitzen, die zu Argentan in der niedern Normandie verfertiget werden. Der Artikel macht das Hauptgewerbe dieſer Stadt aus, und findet in verſchiedenen Gegenden des Reichs und der Fremde Vertrieb. Es giebt dieſer Spitzen von allerley Feine, Muſtern und Preiſen.

Poiré, in Frankreich der Birncider.

Pois, ſ. Bohnen.

Poiſi, ſ. Oſtindiſch. Damaſt.

Poiſſon gris, poiſſon marchand, poiſſon pivé, poiſſon vicié, ſ. Morue.

Poitouweine, ſind leichte Sorten Franzweine, meiſtentheils weiß von Farbe, von welchen die geringern zu Brantwein abgezogen, die beſſern aber nach Holland und Norden ausgeführt werden. Sie kommen den Rheinweinen ziemlich nahe, ſind aber etwas roher von Geſchmack. Die von Encloiſtre ſind in Pipen von 35 bis 36 Veltes; die andern in Oxhöft von 29 bis 30 Veltes, jedwede von 8 Pinten.

Pöonienkerne, Semen Pœoniæ, ſind ſchwarze, harte, zähe, glänzende, runde Körner ohne Geruch, die an Geſtalt und Größe den Erbſen gleichkommen, und mit einem weiſſen, öhligmehlichen

chen, nicht allzuangenehm ſüßen Mark verſehen ſind. Eigentlich der Saame von der Pöonienroſe, Pfingſtroſe, Panninienroſe, Pœonia officinalis *L.* 746., der in den Apotheken gebraucht wird.

Poil de laine, im franzöſiſchen Handel die feinen zarten Straußfedern.

Poil noir, und Poil roux, ſ. Schiefer.

Polemitte, Polomitte, dieſen Namen giebt man in den Niederlanden den geringern Sorten vom Kammlott, welche zu Ryſſel in Flandern und in der Gegend verfertiget werden. Beſonders heißt man die Polemitte, welche ganz aus Ziegenhaar gewebt ſind; die andern führen den Namen Lamparillas. Gera liefert bey uns dieſe Zeuge häufig, und zwar ſowohl weiß, als färbig, gemuſtert, geſtreift, u. ſ. w. Sie ſind 3/4 leipziger Elle breit, und 40 bis 80 Ellen lang. Die Polemitts von Ryſſel ſind nur 3/8 des pariſer Stabs breit, und in Stücken von verſchiedener Länge.

Polemonium, ſ. Baldrian.

Polemoſcopium, eine Art Perſpektivgläſer.

Poley, unter dieſem Namen ſind verſchiedene Arten von Gewächſen bekannt, von welchen einige wild wachſen, andere aber in Gärten gezeugt werden; z. E. Gartenpoley, hiervon giebts einige Sorten, unter welchen der breitblätterichte Poley, der ſchmalblätterichte mit Zitronengeruch, der ſchmalblätterichte mit weiſſer Blume, und der ſpaniſche Poley die bekannteſten ſind. Die wilden Arten dieſer Pflanze kommen an gebaueten und ungebaueten, feuchten und naſſen Orten hervor. Das Kraut wird in der Medizin, inſonderheit wider Gelb- und Waſſerſucht, gebraucht. Bergpoley, polium montanum, iſt von bitterm und widrigem Geſchmack, und wird bey Verſtopfungen der Eingeweide angewandt. Man ſammelt es friſch und während der Blüte ein.

Polizeaux, ſind grobe hanfene Leinen, die in Perche, beſonders um Mortagne, gewebt werden. Sie ſind 2/3 eines Stabs breit, und werden in den Kolonien verbraucht.

Polle-Davy, oder Pouldavids, rohe hanfene Leinwanden, die in Niederbretagne im Kirchſpiel dieſes Namens verfertiget, und zu Segeltüchern gebraucht werden. Sie ſind 3/4 eines franzöſiſchen Stabs breit, und 30 Stab lang. Die meiſten werden über Dinan, Landerneau und St. Malo ausgeführt.

Polniſche Leinen, ſind meiſtentheils mittle und ordinaire Sorten hanfener und flachſener, ſowohl rohen als gebleichten Gewebe, die hier und dort in Polen gewebt, und über Danzig und Königsberg verfahren werden. Es giebt deren 15 bis 16 unterſchiedliche Sorten, nämlich weiſſe feine Flachsleinen, rohe Flachsleinen, Pickrohe hanfene, oder feine Hanfleinen, ſchwarze breite rohe Hanfleinen, Pickheedeleinen von dreyerley Sorten, Szeritzer Heedeleinen, Leſentzker Heedeleinen, Komorner, feinere Heedeleinen, und grobe polniſche Packleinen von dreyerley Sorten. Sie ſind insgemein 1 Elle und 3/8 bis 6/4 breit, und werden überhaupt noch in Stück- und Ellenleinen eingetheilt. Sie ſind entweder 46 bis 48, oder 70 bis 75 danziger Ellen lang.

Polvere del diavolo, eine Art Sand, die in Italien um Siena gefunden wird. Sie kömmt dem ſicilianiſchen gleich. In Italien wird dieſer Artikel in der Medizin, und zwar bey verſchiedenen chroniſchen Krankheiten, gebraucht. Auch dient ſolcher, wenn er mit Weinſtein vermiſcht worden, zu allerhand Töpferglaſur.

Polvere di ſoda, heißt man in Sicilien, wie auch zu Livorno, den groben Sand oder Staub von der Sodaaſche. Es iſt die ſchlechteſte und wohlfeilſte unter allen Sorten dieſer Waare.

Polygala, ſ. Kreuzblume.

Polygonum, ſ. Wegetritt.

Polygonum minus, ſ. Bruchkraut.

Polypodium, ſ. Engelſüß.

Polyrrhizon, ſ. Engelſüß.

Polytrichum, ſ. Wiederthon.

Poma, pomum, ſ. Aepfel.

Poma Adami, ſ. Adamsapfel.

Poma Ambræ, ſ. unter Bieſam.

Poma Aurantia, ſ. Pommeranzen.

Poma Sinenſia, ſ. ebenda.

Pomar, ſ. Burgunderwein.

Pommade, bekanntlich eine wohlriechende harte oder weiche Salbe, die zu allerhand Dingen gebraucht wird. Unter andern dient ſie, um eine reine, zarte und glatte Haut zu machen, die Riſſe wegzunehmen, und ſowohl die natürlichen Haare, als auch die Perrücken und Touren damit einzuſchmieren, damit dieſe ſich beſſer kämmen und krauſen laſſen, auch den Puder gut annehmen. Die gemeine Pommade wird von Hammeltalch, Schweinsſchmeer, und dgl., die feinere von Hirſch- und Rehtalch, mit allerhand wohlriechenden Oehlen und Eſſenzen, verfertiget. Es giebt beſonders der letztern Gattungen vie-

vielerley, z. E. Roſenpommade, Violenpommade, Bergamott- Lavendel- Jasmin- und dergleichen Pommaden mehr. Die beſte erhalten wir aus Frankreich und Italien.

Pommeranzen, Mala aurantia, ſind Früchte, die urſprünglich im mittäglichen Aſien zu Hauſe gehören, und da in großer Menge gezeugt werden. Die Griechen und Portugieſen haben die Art nachher in Italien, Spanien, Portugal und der Provence eingeführt. Die Zweige dieſer Bäume ſind kurz und immer grün, die Blätter, ſo ſich an denſelben befinden, dick, glatt, in der Mitte breit, vorne aber ſcharf zugeſpitzt, und an den Stielen mit kleinen Blättchen, wie ein Herz, verſehen. Die Blüten beſtehen aus 5 weiſſen in die Runde zuſammengeſetzten dicken Blättchen, welche einen durchdringenden angenehmen Geruch von ſich geben. Man findet an dieſen Bäumen allzeit reife und unreife Früchte, die anfangs grün, hernach aber, wenn ſie ihre völlige Reife erlangt haben, gelb ausſehen. Der Pommeranzen- und Apfelſinenbaum iſt einer von den ſchönſten auf der Welt. Er hat ein prächtiges Anſehen, beſonders da, wo er in der freyen Erde gezeugt wird. Sein Stamm wächſt 20 bis 30 Fuß recht majeſtätiſch in die Höhe. Die Schönheit des Gewächſes wird durch die ungemeine Pracht der Früchte noch mehr erhöhet, ſo wie durch die Blüten, die es zu gleicher Zeit trägt, und die einen unvergleichlichen Geruch geben.

Die Gegenden, woraus wir dieſe Früchte am beſten und häufigſten erhalten, ſind: China, die philippiniſchen Inſeln, Spanien, Portugal, die Provence, das Genueſiſche, die welſchen Confinen in Tirol, der Gardſee, Nizza, die Inſel Maltha und Kalabrien.

Man unterſcheidet ſolche in bittere oder ſaure, ital. Aranzi, oder Aranzi agri, und ſüße Pommeranzen, Pommeſinen, oder Aepfelſinen, it. portogalli. Jene haben äuſſerlich eine bleichgelbe Farbe, eine ungleiche höckerichte Schaale, und einen durchdringenden Geruch; ihr inneres Mark iſt ebenfalls bleich von Farbe, und der Geſchmack ſehr zuſammenziehend. Die ſüſſen hingegen haben mehrentheils eine dünne, glatte und hochgelbe Schaale. Dieſe ſind auch viel größer und ſaftreicher, als jene. Die von den philippiniſchen Inſeln und aus Aſien ſind im Anſehen, ſo wie im Geſchmack, vortreflich; die übri-

übrigen kommen ihnen gar nicht bey. Indeſſen werden die aſiatiſchen nur ſelten zu uns gebracht, und wir müſſen uns mit den ſchlechteren behelfen. In Aſien pflegt man dieſe Frucht beſonders früh nüchtern zu genießen; denn man hält dafür, daß ſolche zu dieſer Zeit vorzüglich dazu diene, die böſen Feuchtigkeiten zu zertheilen. Man ißt ſie dagegen wenig des Mittags, und faſt gar nicht des Abends. Die Portugieſen ſagen im Sprichwort, daß die Pommeranzen und Aepfelſinen des Morgens golden, des Mittags ſilbern, und des Abends gar bleyern ſind.

In unſern Gewächshäuſern und Gärten werden von dieſen Gewächſen vielerley Sorten gezogen. Ihre Anzahl geht nahe an die Fünfzig. Dieſe ſind jedoch für Gartenfreunde wichtiger, als für den Handelsmann. Die vorzüglichſten Arten darunter ſind ohngefähr: die engliſche geſtreifte Pommeranze; die, welche wie ein Stern geformt iſt; die große runde; die melonenförmige, und dergl.

Die genueſer, rovereiter und ſanremiſchen Pommeranzen kommen in Kiſten von 400 Stück zum Handel. Die aus den Gegenden um den Lago di Garda ſind in größern Kiſten, wo 100 bis 150 Stück mehr liegen, als in den erſtgenannten.

Die von Mallaga werden nach 1000 Stück gehandelt.

Die portugieſiſchen von Liſſabon, Faro, ꝛc. in Kiſten von 500 Stück.

Die getrockneten Schaalen werden Ballenweiſe von Liſſabon, Mallaga, Oporto, Genua und Trieſt zum Handel gebracht. Die ſpaniſchen und portugieſiſchen ſind die vorzüglichſten, und gewöhnlich in Viertelſchnitten; hingegen die italieniſchen, welche ſchlangenförmig und länglicht geſchnitten ſind, werden viel weniger geſucht. Der Artikel überhaupt muß friſch, wohl trocken, auch dünnſchäligt ſeyn. Das meiſte hiervon wird zum Abziehen der Aquavite und Brantweine verbraucht. Man handelt ſie zu Hamburg mit 1 Procent Gutgewicht und 6 Procent Thara. Beyde, ſowohl die ſüßen als auch die bittern friſchen Schaalen, werden in Zucker eingelegt, oder damit überzogen. Von den bittern Pommeranzen werden auch die kleinen grünen noch unreifen condirt, und ihrer magenſtärkenden Eigenſchaft wegen häufig unter dem Namen der Aranzini von Genua zum Handel gebracht. Pommeranzenſchaa-

ſchaalen in Zuckerſyrop, oder Succade, liefern uns Genua, Barzellona und Alicante. Zu Hamburg giebt man darauf 1 Procent Gutgewicht und 10 Procent Thara.

Pommeranzblüteneſſenz, Oehl, oder Neroliöhl, bekömmt man von Raguſa, Graſſe und Montpellier in Frankreich, ſo wie Eau de fleurs d'Orange von Graſſe und Marſeille.

In der Medizin werden die friſchen Schaalen der Pommeranzen wider Leibesſchmerzen, Windſucht, Magenweh, u. d. gerühmt. Der Saft widerſteht dem Scharbock, das Fleiſch laxirt etwas, ſtärkt die Lebensgeiſter, u. ſ. w.

Das Holz vom Pommeranzenbaum wird von Tiſchlern und Ebeniſten zu allerhand Galanterieſachen, als Beſtecken und Etuis, Schachteln, Büchſen, Toiletten, u. d. verarbeitet. Graſſe in Provence liefert viele dergleichen Artikel nach Paris und andern Oertern.

Auf den hieriſchen Inſeln an der Küſte von Provence wächſt eine vortrefliche Art Pommeranzen, die inwendig röthlich, und von auſſerordentlich köſtlichem Geſchmack iſt. Das Fleiſch iſt blutfarben, der Saft aber ſo angenehm ſäuerlich, daß man ſich keine lieblichere Erfriſchung denken kann. Nur Schade, daß dieſe ſchöne Frucht da eben nicht gar häufig gewonnen wird.

Die Inſel Maltha bringt die beſten Orangen unter allen Ländern am mittelländiſchen Meere hervor; die Sammlung geſchiehet im Dezember oder Januar. Die frühzeitigern ſind die geringſten, aber die, welche auf dem Baume einige Monate nachgereift haben, die ſchmackhafteſten. Es verſteht ſich jedoch, daß nur jene verfahren werden, weil ſie vor dieſen am längſten dauren. Die maltheſer Orangen kommen meiſtens nur als Geſchenke heraus.

Bey Seebefrachtungen werden 20 Kiſten Pommeranzen auf die Laſt gerechnet.

Pommerſche Leinen, ſind 7/8, 4/4, 5/4, 6 bis 7/4 breite ordinaire Leinen, die inſonderheit auf der Inſel Rügen in der Oſtſee gewebt, und meiſtens nach Holland ausgeführt werden. Man handelt ſie auf der Stelle nach Lachen von 24 Ellen, und zu Amſterdam nach 100 Ellen.

Pommerſche Spitzen, ſ. den Artikel: Spitzen, zu Ende.

Pompholyx, ſ. Nicht.

Pompona, eine Sorte der Banilla oder Vanilla, in dicken und krummen Schooten, die

die auch in Amerika Bova genannt wird.

Pomucheln, in Weſtpreuſſen die Dörſche. Aus der Schwimmblaſe dieſer Fiſche macht man jetzt in Nordamerika eine Art Hauſenblaſe.

Ponaxgummi, Opoponax, ein Harz, das aus der Wurzel der Staude, welche die Naturbeſchreiber Panax heracleum nennen, wenn dieſe geritzt worden iſt, fließt. Man bringt es aus der Levante zum Handel, und zwar von Smyrna und Aleppo über Marſeille, Livorno und Amſterdam. Es iſt fett, leicht und zerbrechlich, von auſſen röthlich gelb, inwendig aber weißlich, dabey bitter und widerlich von Geſchmack, und ſtarken Geruchs. Man bringt dieſen Artikel in Kiſten von einigen hundert Pfund zu uns. Es giebt hiervon zweyerley Sorten. Die eine, ſo die feinſte und theuerſte, iſt in Tropfen, oder granulirt; die andere in Brodten oder Kuchen. Beyde werden in den Apotheken zu Wund- und Heilpflaſtern, Pillen, und dergl. verbraucht.

Ponchos, eine Art baumwollener Mäntel oder Hüllen, die in Oſtindien ſtark getragen werden. Die Holländer und Engländer treiben mit dieſem Artikel einen anſehnlichen Handel nach verſchiedenen Gegenden in Indien.

Pongibonzi, eine Gattung Tabak, die in Italien verfertiget, und beſonders an die Pächter in Frankreich abgeſetzt wird.

Ponponne, eine Sorte Papier aus Vivarais, die 19 franzöſiſche Zoll breit, und 14 Zoll und 2 Linien hoch iſt. Sie wiegt 10 bis 20 Pfund im Gewicht.

Pontac, iſt der Name, den verſchiedene gedeckte rothe Weine in Frankreich führen. Aechter Pontac wird nur um den Ort deſſelben Namens gezeugt. Er wird größtentheils für den Hof aufgekauft, und was davon übrig bleibt, kaufen die Engländer zu hohen Preiſen begierig weg. Der Tonneau der beſten Sorte gilt 2000 bis 2400 Livres. In der Farbe iſt dieſer Wein etwas dunkler als Burgunder. Er verbeſſert ſich noch ſtark bis ins vierte, auch wohl ins ſechste Jahr. Dann iſt ſein Feuer ſanft, der Geſchmack zwar trocken, aber pickant, und er riecht wie nach Violen. Medoc folgt auf den wahren Pontac in der Güte; dieſer iſt etwas heller in der Farbe, und verbeſſert ſich eben ſo gut wie der erſtere durchs Abliegen. Aechte und auserleſene Medocweine ſind ein ſehr guter und geſunder Tiſchtrunk;

ſie erregen gar keine Hitze oder Wallung im Blut, welches nicht immer der Fall mit andern Franzweinen auch iſt. Margeau folgt auf dieſen in der Güte; hernach der Cahors. Auch unter denen von Montauban in Quercy ſind öfters recht gute Sorten Pontac. Der meiſte wird von Bourdeaux ausgeführt. Er iſt in Bariques von 29 Veltes. Er hat einen ihm ganz eigenthümlichen Geſchmack. Man ſchickt ihn in großer Menge nach England, Holland, Hamburg, Stettin, u. ſ. w. Je dicker oder gedeckter der Pontac zu ſeyn pflegt, je höher ſchätzt man ihn. Man hält den Pontac überhaupt für einen guten Magenwein, der dem Scorbut, der rothen Ruhr und ähnlichen Uebeln widerſteht. Aus dieſer Urſache iſt er in Kriegszeiten, wo ſtarke Armeen im Felde ſtehen, und ſolche Krankheiten ſehr zu herrſchen pflegen, ſtark geſucht. Wegen Pontac vom Cap, ſehe man unter Capwein.

Pontivi, eine Gattung Leinwand, die in Niedermaine und verſchiedenen Gegenden von Bretagne gewebt wird. Sie iſt von Flachs, und wird in ſogenannte ſurfine, oder ganz feine, mittle und ordinaire unterſchieden. Es giebt ſolche, die einen halben Stab breit, und wieder andere, die 2/3 hält, 3/4, u. ſ. w. Man verſchickt ſie in Ballen von 25 Stück. Das Stück hält 20 Stab. Aber das Ellenmaaß, wonach dieſe Sorten Leinen auf der Stelle gehandelt werden, iſt größer als das pariſer. Fünf Stab aus Maine rendiren ſechs pariſer. Das meiſte von dieſem Artikel ſchickt Laval aus, inſonderheit nach Spanien und deſſen Kolonien. Er wird vorzüglich zu Hemdern und Wäſche verbraucht. Man macht die Pontivis jetzt auch häufig zu Ryſſel und an andern Orten in Flandern und Brabant nach.

Pont-l'Evêque, eine gute und ſchmackhafte Art Käſe, die in der niedern Normandie verfertiget, und in Menge, beſonders nach Paris, ausgeführt wird.

Pontonbleche, eine Gattung ſtarker Bleche, welche größer und dicker, auch doppelt ſo ſchwer im Gewicht, als die übrigen Bleche, iſt. Dieſe wird zum Theil ſchwarz, größtentheils aber verzinnt zum Handel gebracht. Das Faß enthält 600 Stück. Man verbraucht ſolche zu Schiffpontons.

Poplia, ſ. Corroot und Chelas.

Popponi, ſ. Obſt.

Populago, ſ. Dotterblume.

Populus, ſ. Pappel.

Porcellan, Porzellan, I. Vaſa

por-

porcelana, die ſchönſte und vollkommenſte Art irdener Geſchirre, welche aus Erde und Steinen gemacht, zu mannichfachen Arten von Gefäßen gebildet, und in einem heftigen Feuer bis auf den Grad des Zuſammenfließens gebrannt werden. Hernach bemahlt man ſolche mit Feuerfarben, beſonders Gold- Kupfer- Eiſen- und Kobaldfarben, und brennt die Farben von neuem ein.

Das Porcellan iſt in Aſien erfunden worden. Die Chineſer, Japaner und Perſer verfertigten es lange vorher, ehe die Europäer davon Kenntniß hatten. Die weſentliche Vollkommenheit dieſer Waare beſteht im ſchönen weiſſen Schmelz, in lebhaften, wohlgewählten, unverbrannten Farben, in guter Mahlerey, und daß das Korn vollkommen gemiſcht ſey. Die Kenner des ächten aſiatiſchen Porcellans theilen ſolches in ſechs verſchiedene Klaſſen. Das japaniſche übertrift alle übrigen in Anſehung der Weiſſe, der künſtlichen Verzierungen, der Blumen, und der getreuen Nachahmung der Natur. Das weiſſe Porcellan der Chineſer giebt jenem nicht viel nach, und wird mit unter die beſten Sorten gezählt. Das chineſiſche Porcellan iſt aber überhaupt ſehr verſchieden von Güte. Das beſſere wird zu King-to-cheug, einem großen Flecken der Provinz Kianſi, gemacht. An dieſem einzigen Orte zählt man wohl 500 Porcellanöfen, die beynahe einer Million Menſchen Beſchäftigung geben. Alle Verſuche, die man nach und nach angeſtellt hat, dieſe Waare zu Pecking und an andern Orten nachzumachen, ſind fruchtlos geweſen, ob man gleich dieſelben Materien dazu nahm, und einerley Arbeiter gebrauchte. Man hat alſo den Entwurf aufgeben müſſen. Nur in der Nachbarſchaft von Kanton wird Porcellan verfertiget, das zwar unter dem Namen des chineſiſchen und japaniſchen nach Europa kömmt, aber in Anſehung der Güte, Schönheit und Farben weit unter jenem zurückbleibt.

Seit der Zeit, als ſich die Europäer durch Erfindung des Weges um das Vorgebirge der guten Hofnung einen unmittelbaren Handel mit den Völkern an den äuſſerſten Enden von Aſien eröffnet haben, iſt das Porcellan allemal einer der beliebteſten Artikel aus dieſem Welttheile geblieben. Man bewunderte bey uns dieſe Waare, ohne daß man ſich ſolche nachzumachen getrauete.

trauete. Endlich zu Ausgang des vorigen Jahrhunderts fieng man in Frankreich an, Verſuche damit zu machen. Sie fielen nicht ſchlecht aus, doch aber wurde das franzöſiſche vom dresdner Porcellan gar weit übertroffen. Geraume Zeit nachher hat man zu Wien, Berlin, Fürſtenberg im Wolfenbüttelſchen, zu Frankenthal im Pfälziſchen, zu Ludwigsburg im Würtembergiſchen, Bruckberg im Anſpachiſchen, Höchſt im Mainziſchen, wie auch im Baadenſchen und anderwärts dergleichen Fabriken angelegt, die uns jetzt eine Menge gutes Porcellan zum Handel liefern.

Eigentlich beruht die Güte und Vollkommenheit dieſer Waare auf der guten Symmetrie, und untadelhaften Gleichförmigkeit ihrer Bildung; ferner auf einer vollkommnen Weiſſe, oder wenigſtens der Schönheit andrer Farben; auf der Vortreflichkeit der Mahlerey, und dem gehörigen Verhältniß der dazu gewählten Farben; auf der Beſchaffenheit der innern Miſchung, welche weder erd- noch glasartig ſeyn, ſondern in der Zuſammenſinterung der Materie beſtehen muß, wodurch zwar ein feines, allenthalben gleichförmiges Korn, aber keine Art von Glanz entſtehen ſoll, den das Glas auf ſeinen Anbrüchen zeigt. Die Glasartigkeit bleibt ſchlechterdings ein Fehler am Porcellan; hingegen darf man weder die Durchſichtigkeit, noch den Mangel derſelben, oder die Halbdurchſichtigkeit, für ein weſentliches Merkmal eines guten oder ſchlechten Porcellans auslegen, indem dergleichen von der Dicke oder Zartheit der Gefäße, und auch von der Beſchaffenheit der Materie abhängt.

Das chineſiſche Porcellan wird durch Zuſammenſintern verfertiget. Man macht es in dieſem Lande aus zweyen ganz verſchiedenen Erdarten, deren eine Kaoli, die andere aber Petuntſe genannt wird. Jene iſt im Feuer ſchmelzbar, die andere aber bleibt darinnen unverändert. Aus der Zuſammenſetzung beyder Arten entſteht nun dieſes Porcellan, das man durch keine Gewalt des Feuers in Fluß zu bringen vermag.

Die europäiſchen Porcellanarten werden alle aus ſchmelzbaren Steinen und Erden, und aus kalkartigen zuſammengeſetzt. Man beobachtet hierbey ohngefähr das nachſtehende Verfahren: Man nimmt zur Maſſe ein Gemengſel von Quarz und Sand, Gips, reiner und mage-

magerer Thonerde; läßt dieſe Maſſe, mit Regenwaſſer zu einem Teige gemacht, ſo lange ſtehen, bis ſie einen unangenehmen Geruch, eine graue Farbe, und teigartige Weiche angenommen hat. Hierauf werden die Gefäße gebildet. Dieß geſchieht mit den gemeinen auf der Töpferſcheibe; Figuren, Gruppen, und andere Bildwerke, werden Stück für Stück in Formen gedruckt, zuſammengeſetzt, und mit hölzernen oder elfenbeinernen Werkzeugen, Pinſel und Schwamm, kunſtmäßig ausgebildet. Die gedrehte Waare wird nach einiger Abtrocknung in Formen gedrückt, um allen Stücken gleiche Größe und Geſtalt zu geben, und wiederum auf der Scheibe, mit ſcharfen ſtählernen Werkzeugen, abgedrehet. Alle Stücke werden hernach in Kapſeln oder Kaſten aus Porcellanmaſſe in den Ofen gebracht. Wenn ſolche nun darinnen etwas feſt geworden ſind, werden ſie mit der Glaſur überzogen. Stücke, welche nicht weiß bleiben ſollen, werden nachher bemahlt. Die Farben dazu beſtehen aus metalliſchen Kalken, die mit leicht flüßigem, nicht färbendem Glaſe zuſammengeſchmolzen, fein zerrieben, und durchgeſiebt worden ſind. Zum Auftragen reibt man ſolche mit Lavendel- oder Spicköhl, oder mit rectificirtem Terpentinöhle, oder auch mit Gummiwaſſer. Die bemahlten Stücke werden getrocknet, hierauf in Kapſeln von Porcellan in eine Hitze gebracht, die das Glas in Fluß ſetzen kann. Alle Stücke werden mit dem Zeichen der Manufaktur verſehen, und mit gehöriger Genauigkeit ſortirt. Der Ausſchuß wird wohlfeiler verkauft; aber die weiſſen Stücke, die gar nicht gerathen ſind, werden zerſchlagen, und zur neuen Porcellanmaſſe genommen.

Sowohl in der Niederlage, als auf den Preiszetteln, werden die Artikel und Sorten nach der Mahlerey unterſchieden: z. E. Neu-Ozier, Neu-Brandenſtein, Ordinair-Ozier, und Brandenſtein, Gotzkowski-Deſſein, Dulong's-Zierathen, Mahlerey nach Raffael mit Guirlanden, ſpielenden Kindern, u. ſ. w. Alle dieſe Benennungen ſind mehrentheils von den Künſtlern, die ihre Zeichnungen dazu geliefert haben.

Man unterſcheidet ſie auch nach der Art der Mahlerey, z. E. indianiſche Mahlerey, mit ſtaffirten Guirlanden, mit Schildern, mit Tiſchgen, mit und ohne Moſaike, mit Marſeille-Zierathen; ſo auch nach der Menge der

Mah-

Mahlerey, die dabey angebracht worden iſt, z. E. volle Mahlerey, Dreyviertel-Mahlerey, u. ſ. w. Man unterſcheidet ſie endlich auch noch in: glatt, geribbt, oder nach Beſchaffenheit der Maſſe, in: gute Sorte, Mittelgut, und dergl.

Zu einem vollſtändigen Kaffeeſervice werden folgende Stücke erfordert, als: ein Dutzend, auch wohl dreyzehn Kaffeetaſſen mit Henkeln; ſechs Choccoladetaſſen mit Henkeln; ein Spühlnapf; eine Kaffeekanne, eine Milchkanne; ein Theetopf: und zwar dieſe vier Stücke von großer Sorte; eine ovale Einſatzſchaale; eine Zuckerdoſe, und eine Theebüchſe.

Das chineſiſche Porcellan behauptet in Anſehung der Dauer den Vorzug vor allen andern bekannten Arten; hingegen übertrift unſer europäiſches wieder das chineſiſche in Abſicht der Bildung und Mahlerey. Im Preiſe aber können es unſere Fabriken gar nicht den Aſiaten gleich thun. Wir verkaufen unſere Waare verhältnißmäßig viel theurer, als jene, und doch hat man noch kein Beyſpiel, daß ein Unternehmer ſolcher Fabriken bey uns reich geworden wäre.

Das perſiſche Porcellan iſt ſchlechter als das chineſiſche, es wird aber ſeiner groſſen Aehnlichkeit wegen, die es mit jenem hat, von den Kompagnien für chineſiſch ausgegeben, und dafür verhandelt. Es hat die Unvollkommenheit an ſich, daß es in kochendheiſſen Flüſſigkeiten nicht ſehr dauerhaft iſt. Indeſſen, da es 50 Procent wohlfeiler zu ſtehen kommt, als das chineſiſche, und demſelben ſowohl an äuſſerer Schönheit, als auf dem Anbruch gleicht, ſo findet es doch Abſatz genug.

Das chineſiſche Porcellan iſt in der Glaſur blauer, und mit Farben überhäuft, die Maſſe ſelbſt aber weiſſer, zuſammenhängender und fetter, ihr Korn aber fein und dicht. Die Glaſur des japaniſchen hingegen hat eine weiſſere und nicht ſo bläulichte Farbe, die Zierathen ſind nicht ſo überhäuft, die blaue Farbe iſt glänzender, die Zeichnungen und Blumen nicht ſo ſehr barok, ſondern der Natur gemäßer. Beyde, ſowohl das chineſiſche als das japaniſche Porcellan, ſind jedoch in neueren Zeiten ſchlechter geworden, vielleicht durch Nachläßigkeit der Arbeiter, wegen ſchlechter Aufſicht darüber, oder weil der Abſatz doch einmal ſicher iſt, oder auch weil der Stoff und die Farbenmaterialien ſich verſchlechtert haben. Im Handel

del kommen dieſe Sorten unter den Namen Krach, des Altweiſen, Altchineſiſchen, Neuchineſiſchen, und Chineſiſch-Japaniſchen vor.

Unter den europäiſchen Porcellanfabriken verdient die zu Dresden, welche unter dem Namen der Meiſsner bekannt iſt, den erſten Platz. In dieſer iſt das erſte Porcellan erfunden worden, und ſie iſt die Mutter aller bekannten Fabriken dieſer Art in unſerm Welttheile geweſen. Im Jahr 1706 wurde das erſte Porcellan von braun und rother Farbe aus einem braunen Thon vom Herrn von Böttcher verfertiget. 1722 erfand man das weiſſe, das ſich noch jetzt durch ſeine feine Farbe auszeichnet. Der Flötz dieſer ſächſiſchen Porcellanerde iſt beym Bergſtädtchen Aue im Erzgebirge. Dieſe Erde iſt völlig weiß, leicht zu zerreiben, dabey mager, hat viele glimmerartige Theilchen, und brauſet nicht; den meiſten Gipsſpat aber erhält man aus Thüringen. Die Fabrik wird für Rechnung des Landesherrn betrieben. Die Waaren werden aus Dresden von der Faktorey, welche Feller und Gantner firmiret, verſchrieben, und man bezieht mit einem gewiſſen Vorrath die leipziger Meſſen. Der mehreſte Abſatz geſchiehet nach Polen, Littauen, Curland, Rußland, Italien, und in die türkiſchen Staaten. Das Fabrikzeichen ſind die beyden Churſchwerdter. Die für die Türken beſtimmten Sachen werden aber ſtatt dieſes gewöhnlichen Zeichens mit einem halben Mond verſehen, und ſind unter dem Namen des Türkenguthes bekannt.

Die berliner Fabrik wurde 1751 von dem Kaufmann Wilh. Caſpar Wegeli angefangen, von dem Kaufmann Joh. Ernſt. Gotzkowski aber 1760 wirklich zu Stande gebracht, nachdem dieſer vorher von dem Bildhauer Reinhard das Geheimniß des ächten Porcellans erkauft hatte. Nach dem Fall des Entrepreneurs übernahm der König die Anſtalt, für deſſen Rechnung ſie auch noch gegenwärtig unter der Direktion des Herrn Inſpektor Klüpfel betrieben wird. Die Waare ſoll in der Vollkommenheit, nach dem Ausſpruch der Kenner, immer höher ſteigen. Sie führt zum Fabrikzeichen den Scepter.

Die Fabrik zu Höchſt im Churfürſtenthum Maynz ſcheint wenigſtens an Feine und Schönheit der Mahlerey das dresdener zu erreichen. Hauptſächlich verfertiget man hier ſchöne Figuren, Gruppen und Urnen.

Ehmals befand ſich hier ein geſchickter Künſtler, Namens Melchior, der dieſe Sachen bildete; durch ſein Abgehen ſoll nun die Fabrik etwas gelitten haben. Man iſt aber bedacht, die Lücke jetzt wieder auszufüllen. Das Fabrikzeichen iſt das Maynziſche Rad.

Die Porcellanfabrik zu Frankenthal in der Pfalz wurde 1754 von Hrn. Hanong aus Strasburg errichtet. Dieſer verkaufte ſie 1762 an den Churfürſten. Die Anſtalt hat über 60 Arbeiter, und unter dieſen geſchickte Bildhauer, Mahler, u. ſ. w. Sie hält anſehnliche Waarenläger zu Mannheim und Frankfurt a. M.

Die wiener liegt eine halbe Meile von dieſer Hauptſtadt, in der ſogenannten Roßau, und wurde 1721 von einem Claude du Paquier angelegt, im Jahr 1744 vom Hofe übernommen. Sie liefert ein Porcellan, das ſowohl in Anſehung ſeiner Feuerbeſtändigkeit, als auch was die äuſſere Schönheit und Vollkommenheit betrift, nicht leicht einer andern Art nachſtehen darf. Der Abſatz ihrer Waaren iſt ſehr beträchtlich, und zwar nicht nur innerhalb der Erbſtaaten des Hauſes Oeſterreich, ſondern auch in Italien und der Türkey. Die Anſtalt unterhält Waarenläger in Brünn, Brody, Lemberg, Ofen und Prag. Sie wird noch jetzt für Rechnung des Hofes betrieben. Das Fabrikzeichen iſt das Wappen des Erzhauſes.

Die zu München in Bayern gehört dem Churfürſten, und wurde unter der Aufſicht des Grafen von Haimhauſen in ein eigenes dazu eingerichtetes Gebäude nach Nymphenburg verlegt. Auch ſie wetteifert mit ihren Schweſtern, und liefert Waare, die nicht zu verachten iſt.

Die Fabrik zu Fulda iſt herrſchaftlich; dieſe hat es in der Schönheit der Waare ſo weit gebracht, daß das hieſige Porcellan von Kennern allen Beyfall gewinnt. Der Verwalter von dieſem Inſtitute iſt Herr A. Ripp, an welchen die Beſtellungen zu machen ſind. Das Fabrikzeichen iſt dieß

Die Porcellanfabrik im Anſpachiſchen befindet ſich ein paar Stunden von der Stadt Anſpach auf dem Jagdſchloß Brückberg. Sie wird auf landesherrliche Rechnung betrieben, macht ziemlich gute Waare, und hat ſtarken Vertrieb. Das Fabrikzeichen iſt ein A.

Die, welche zu Fürſtenberg an der Weſer im Herzogthum Braunſchweig-Wolfenbüttel angelegt worden, beſtehet ſchon ſeit 1744. Die erſten Verſuche eines Feuermahlers, mit Namen Glaſer, wollten da nicht gelingen, bis man das Unternehmen durch andere Arbeiter, die aus Frankenthal hiehergezogen wurden, zu dem nunmehrigen Grade der Vollkommenheit gebracht hat. Die Maſſe des hieſigen Porcellans iſt nicht völlig ſo weiß und ſo fein, als die in der dresdner und berliner Fabrik; Arbeit und Mahlerey aber geben jenen nichts nach; es iſt indeſſen um einen Theil wohlfeiler im Preis. Auſſer den gewöhnlichen Geſchirren werden auch ſchöne Vaſen und Büſten darinnen verfertiget. Eine Hauptniederlage hiervon iſt in Braunſchweig bey dem Faktor Hrn. Ludwig Wilhelm Schulze. Es befindet ſich auch eine Niederlage zu Blankenburg am Harze. Das Fabrikzeichen iſt ein F.

Die herzoglich-gothaiſche Fabrik giebt, was die Güte und den guten Geſchmack der Arbeiten betrift, keinem von den andern Inſtituten etwas nach. Der Faktor dieſer Fabrik iſt Herr Ernſt Auguſt Arnoldi, das Fabrikzeichen aber ein R.

Im Herzogthum Meiningen iſt eine zu Limbach, zwey Stunden von Coburg. Der Beſitzer derſelben iſt der Hofcommiſſarius Herr Greiner. Das Fabrikzeichen iſt zum Theil ein doppeltes L, und darunter ein Stern, zum Theil auch das Zeichen LB. Das hieſige Porcellan übertrift an Aehnlichkeit mit dem meiſſenſchen die meiſten andern, und an Wohlfeilheit der Preiſe alle übrigen ohne Unterſchied. Das Dutzend blaue und weiſſe gehenkelte und gereifelte Taſſen wird hier zu einem Reichsthaler und 16 Groſchen, und eine große Kaffeekanne zu 20 Groſchen verkauft. Das meiſte in dieſer Fabrik wird auf Beſtellung nach Norden, und vornehmlich Rußland, gearbeitet.

Noch eine andere Fabrik im Saalfeld-Meiningenſchen iſt zu Wallendorf, und dieſe beſitzt die Hamanniſche Frau Wittwe. Das Fabrikzeichen beſteht in einem W. Und eine dritte befindet ſich zu Rauenſtein; dieſe macht nur blaues Porcellan, und gehört gleichfalls dem Herrn Greiner.

Die Porcellanfabrik, welche zu Kloſter Veilsdorf, eine Stunde von Hildburghauſen gelegen, liefert auch eine ſehr gute Sorte dieſer Waare. Sie iſt mit geſchickten Künſtlern und Ar-

beitern verſehen. Den Verkauf der verfertigten Artikel beſorgt Herr Intendant Beyer. Das Fabrikzeichen ſind die ineinandergeſchlungenen Buchſtaben C. V.

Im Fürſtenthum Schwarzburg-Sondershauſen beſitzt zu Breitenbach die Fabrik Hr. Hofcommiſſarius Greiner. Ihre Waare geht gröſtentheils nach Hamburg, Lübeck, und nach der Schweiz. Das Zeichen dieſer hier iſt ein doppeltes L.

Im Fürſtenthum Schwarzburg Rudolſtadt iſt eine ſolche Anſtalt zu Volkſtädt. Dieſe gehört dem Kaufmann Chriſtian Nonne zu Erfurt. Das Fabrikzeichen iſt dieſes

Die Fabrik zu Ludwigsburg im Herzogthum Würtemberg wurde im J. 1758 angelegt, und der Krieg, der den ſächſiſchen Porcellanhandel ſtörte, verſchafte ihr Abſatz nach Holland. Jetzt hat dieſer aufgehört, und das meiſte wird nach der Schweiz verſchickt. Das Fabrikzeichen iſt ein Fürſtenhut.

Die zu Gera im Voigtlande hat zum Fabrikzeichen ein G.

Die Porcellanfabrik zu Ilmenau, im herzoglich-weimariſchen Antheil von Henneberg, gehört ſeit einiger Zeit der weimariſchen Kammer, und dieſe hat das Werk an den Hofcommiſſarius Greiner und deſſen Sohn verpachtet, die zugleich Beſitzer der breitenbacher und limbacher Fabriken ſind. Das hieſige Zeichen iſt ein doppeltes J.

In Rußland befindet ſich ſechs Werſte von Petersburg an der Newa eine Porcellanfabrik. Den feuerfeſten Thon zu den Kapſeln und Tiegeln erhält ſie aus der Ukraine, und den weiſſen zur Verfertigung des Porcellans ſelbſt aus Sibirien. Das Porcellan iſt eine recht gute, halbgefloſſene Maſſe, hat auch viel Angenehmes in Anſehung der äuſſern Bildung und der Mahlerey, aber doch nicht die völlige Schönheit und Weiſſe der dresdner Waare. Die Fabrik wird für landesherrliche Rechnung geführt, und arbeitet faſt ganz für den Hof. Die Fabrikwaare führt daher auch auf der untern Seite den ruſſiſchen Namenszug der Kaiſerinn, oder das zweymal durchſtrichene ruſſiſche G.

Frankreich hat Porcellanfabriken zu Boiſſelle-le-Roi, bey Melun, zu Bourg-la-Reine, 2 Meilen von Paris, zu Chantilly, 10 Meilen von Paris, zu Plaix, bey St. Marcellin in Dauphine, zu Clignancour, bey Paris,

zu Eſtiole, ſechs Meilen von Paris, zu Isle bey St. Denis, in Isle de France.

Die älteſte unter den franzöſiſchen Porcellanfabriken iſt die zu Seves, 2 Meilen von Paris, an dem Seinefluß, welche ſeit 1769 den Namen einer königlichen Porcellanmanufaktur führt. Sie wird jetzt für eine der vollkommenſten, was die Schönheit und innere Güte der Waare anbelangt, gehalten, und übertrift die meiſten Anſtalten dieſer Art in Mannichfachheit der Formen, artigen Zeichnungen, Lebhaftigkeit der Farben, und in der Mahlerey. Das hieſige Porcellan widerſtehet dem heftigſten Grad des Feuers, und der Wirkung des kochenden Waſſers. Der Direktor dieſer Anſtalt iſt Herr Reynier.

In Paris, oder bey Paris, ſind drey ſolcher Anſtalten. Die erſte führt den Namen der Königinn, die andere den vom älteſten Bruder des Königs (Monſieur frere du Roi), und die dritte den des Grafen von Artois. Die erſtere iſt in der Thirouxſtraße, an der Chauſſee d'Antin. Sie hat zum Fabrikzeichen ein gekröntes A, den Anfangsbuchſtaben vom Namen der Königinn. Die Niederlage iſt bey Herrn Granchez, Bijoutier de la Reine, au petit Dunquerque, quai de Conti.

Die von Monſieur frere du Roi iſt zu Clignancourt unterhalb Montmartre; die Hauptniederlage ihrer Waaren iſt rue neuve des petits champs, an der Ecke der Chabannoisſtraße, bey Herren Ruelle & Compagnie. Die Fabrik führt zum Zeichen den Anfangsbuchſtaben des Prinzen, nämlich ein L.

Die des Grafen von Artois iſt in der Vorſtadt St. Denis Nro. 25.; ſie wird wegen der Solidität ihrer Maſſe ſehr geſchätzt. Sie führt zum Zeichen ein C. Die Unternehmer haben zu Quai des Théatins eine Niederlage.

Auſſer dieſen iſt auch noch in der Vorſtadt du Temple eine Fabrik befindlich, deren Waare aber ſchon weniger Abgang findet, obſchon ſie an Schönheit den vorgehenden nichts nachgiebt.

In der Porcellanfabrik zu Bourg-la-Reine findet man einen großen Vorrath von allerley Geſchirren, Vaſen, Figuren und Gruppen. Sie gehört dem Herrn Jacquet.

Die Waaren aus den Fabriken zu Chantilly und Sceaux, von welcher letztern Herrn Glot Entrepreneur iſt, kommen denen, die zu Bourg-la-Reine verfertiget werden, gleich.

Die Porcellanfabrik zu Limoges

moges an dem Viennefluß ſteht unter dem Schutze des Grafen von Artois. Ihr Porcellan iſt ſehr geſchätzt, und findet guten Vertrieb. Sie iſt von allen Impoſten befreyet, ſelbſt von den Ausfuhrgefällen. Der Entrepreneur iſt Hr. Gabriel Greller, und die Fabrik führt zum Zeichen die Buchſtaben C. D.

In England hat es mit den Porcellanfabriken lange nicht recht fortgewollt, und verſchiedene, die bereits vorhanden waren, giengen nach und nach wieder ein, bis ſich endlich das Parlament mit Ernſt der Sache annahm, und dieſe Anſtalten nachdrücklich unterſtützte. Seitdem hat ſich ihre Anzahl ſehr vermehrt, und die meiſten davon befinden ſich in blühendem Zuſtande. In der Stadt Liverpool ſind 3, und in Worceſter eine ſolche Fabrik. Die oſtindiſche Handelsgeſellſchaft hat ſich anheiſchig gemacht, alles Porcellan zu übernehmen, das die Fabriken nicht an Mann bringen können. Einen Theil davon verkauft die Kompagnie in England, und giebt es für chineſiſches aus, einen andern ſchickt ſie mit ihren Schiffen nach Indien, welches hauptſächlich von den Sorten zu verſtehen iſt, die in Indien nicht gemacht werden.

In den däniſchen Staaten beſitzt Kopenhagen eine gute Porcellanfabrik.

In Italien ſind dergleichen zu Neapel, Mayland, und in Toskana. Das Porcellan von Neapel iſt von vortreflicher Güte, und mit vielem Geſchmacke gearbeitet. Die Fabrik des verſtorbenen Marcheſe Ginori, alla Doccia iſt wichtig. Der Scherbel des Porcellans iſt nicht völlig ſo fein als der des dresdner, aber die Form iſt artig, und nimmt ſich ſehr gut aus. Man macht da auſſer Servicen auch Figuren, Gruppen und allerley Bildwerke, die in der Lombardey, im Venetianiſchen, ꝛc. Abſatz finden.

Spanien hat Porcellanfabriken zu Buen-retiro und in Segovia. Die erſtere wird für landesherrliche Rechnung mit einigen hundert Arbeitern, meiſt Sachſen und Italienern, betrieben. Die Arbeiten geben den ſächſiſchen wenig nach. Die zu Segovia iſt von minderer Bedeutung.

Holland hat zu Weesp eine anſehnliche Porcellanfabrik, deren Waare vorzüglich in Anſehung der Maſſe beliebt iſt.

Unter den europäiſchen Porcellanarten behält das dresdener unſtreitig in Anſehung ſeiner Vollkommenheit einen gewiſſen Vorzug.

Das berliner kommt, wenigſtens in Form und Mahlerey, dem dresdner ziemlich gleich. Das braunſchweigiſche iſt artig weiß, aber die Maſſe fällt etwas ſchwerer aus, als bey jenen. Die Mahlerey iſt ebenfalls ſchön. In ordinairen Servicen hat man hier beſonders Geſchmack. Das wiener Porcellan iſt dicker als die vorſtehenden Arten, und die Glaſur fällt ins Graue. Auch in der Mahlerey kömmt es mit dem dresdener oder berliner nicht in Vergleich. Dieſe Fabrik hat ſonſt ihren ſtärkſten Abſatz in der Türkey; aus dieſer Urſache bleibt ſie bey ihrer vorigen Bildung und Mahlerey, und macht nicht gleiche Fortſchritte mit ihren Schweſtern. Man findet aber in dieſer Fabrik eine Menge ſolcher Artikel, die keine andere Porcellanfabrik in Europa liefert, und die ſich auf den Geſchmack ihrer Abnehmer, der Türken, beziehen.

Uebrigens führen die nach Oſtindien handelnden Nationen, beſonders die Engländer, Franzoſen, Holländer und Dänen, jährlich eine erſtaunliche Menge Porcellangeſchirre und Figuren, inſonderheit Taſſen, Teller, Schüſſeln, Kannen, Töpfe, Becher, Doſen, Büchſen, Leuchter, Flaſchen, Pagoden, Löwen, Hunde, Pfauen, Hähne, Karrikaturen, Urnen, Vaſen und tauſenderley andere Dinge ein, die hernach in Auktionen abgeſetzt werden.

Porcellanen, heißt man im Handel gewiſſe Kauris, oder Muſchelſchaalen, die in verſchiedenen Gegenden von Aſien, Afrika und Amerika ſtatt der Scheidemünze gebraucht werden. Porcellaines heißt man im franzöſiſchen Handel eine Gattung blaugefärbter baumwollener Zeuge, die man vormals aus Oſtindien von der koromandelſchen Küſte geholt hat, jetzt aber hier und dort in Europa nachmacht.

Porphyr, ſ. Marmor.

Porrey, eine der erſten und vorzüglichſten Sorten des Burgunderweins, die in der Gegend um Nuits gewonnen wird.

Portante und Portantini, ſ. Pferde.

Porter, heißt man das ſtarke engliſche Bier. Es iſt in Gebinden von 56 Galons, und gilt auf der Stelle 42 bis 45 Schilling Sterl.

Portets, ſ. Bourdeauxer Wein.

Portiſcher Schmack, ſ. Schmack.

Portiſcher Wein, ein rother auch weiſſer Wein, der in den portugieſiſchen Provinzen Minho und Beira in auſſerordentlicher Menge gezeugt, und über Liſſabon und Porto verſchifft wird. Man

Man rechnet, daß jährlich gegen 18 bis 20000 Pipen ausgehen. Das meiſte hiervon geht nach England und Holland. Den Handel damit treibt die königlich privilegirte Kompagnie von Oporto. Der Wein iſt in Pipen von 30 Alumdas, die zwey franzöſiſchen Oxhöften gleich ſind. Die beſten gelten auf der Stelle 40 bis 60000 Rees, die gemeinen 25 bis 36000.

Porto-ferajo, ein leichter, meiſtentheils weiſſer Wein, der auf der zu Toskana gehörigen Inſel Capraja gezeugt wird. Man führt drey Viertheile davon aus.

Portogalli, ſ. Apfelſinen.

Portugieſiſche Weine, auſſer dem Oportowein liefert auch Portugal noch verſchiedene andere Sorten zum Handel. Z. E. an den Ufern des Tajo, in Alentejo und Eſtremadura wird guter weiſſer Wein gebauet. Faro liefert guten weiſſen Wein, und Setubal Muskateller. Die beſten von dieſen Weinen werden durch die Kompagnie von Oporto, und durch einige fremde Häuſer, die ſich im Lande niedergelaſſen haben, nach England, Holland, Rußland und Braſilien ausgeführt. Aus den geringeren macht man Brantwein und Eſſig. Die der Krone Portugal gehörigen azoriſchen Inſeln, beſonders Fayal, ſchicken eine Menge ihrer Weine nach England und Amerika.

Portugieſiſche Wolle, eine Gattung Schaafwolle, die hier und dort in Portugal gewonnen, und ausgeführt wird. Man kauft ſie auf der Stelle ungewaſchen ein, und läßt ſie für Rechnung des Beſtellers reinigen und ſortiren. Sie gilt nach ihrer Güte 1500 bis 4000 Rees per Arroba. Die Hauptörter ſind: Badajoz, Elvas, Eſtremos und Olivenca. Die hieſige Wolle kommt der ſpaniſchen ziemlich gleich, man verarbeitet ſie aber nicht gerne allein, ſondern vermiſcht ſie mit andern Sorten, denn man will bemerkt haben, daß ſonſt die daraus gewebten Tücher gar ſehr in der Walke ſchwinden.

Portulak, Burzelkraut, Portulaca, Porcellana, ein Kraut mit runden, dicken, ſaftigen und braunrothen Stengeln; es hat breite und fette Blätter, und bleichgelbe Blumen. Es giebt davon dreyerley Sorten, nämlich das ſchmalblätterichte oder wilde Burzelkraut, Portulaca anguſtifolia, oder ſylveſtris, Meerburzel, Portulaca marina, und das zahme oder Gartenburzelkraut, Portulaca ſativa, oder hortenſis. Das letztere wird wieder in verſchiedene Arten eingetheilt,

theilt. Die Blätter vom zahmen Burzelkraut werden in der Medizin wider allerley Flüſſe, Schwindfieber, u. d., ſo wie auch äuſſerlich für Zähne, die von ſauren und herben Speiſen gelitten haben, und ſtumpf geworden ſind, für rothe Augen, ꝛc. gebraucht.

Postaki, zu Oczakow und in andern Orten am ſchwarzen Meere, Pelze von Schaaffellen, womit ein groſser Handel in die benachbarten Länder getrieben wird.

Pöstrame, in der Wallachey, die rindernen Lendenbraten, welche man da ausſchneidet, an der Sonne trocknet, und in- und auſſerhalb Landes verkauft.

Pot, ſ. Papier.

Potachi, nennen die Franzoſen eine gewiſſe Aſche, die in den Gegenden am ſchwarzen Meere verfertiget, und beſonders über Konſtantinopel nach Frankreich, Holland und England verfahren wird. In dieſen beyden letzteren Ländern nimmt man ſolche zum Reinigen der wollenen Zeuge.

Potaſche, cineres clavellati, der Grund dieſer Waare iſt die vegetabiliſche Aſche, welche aus Holze oder gewiſſen Pflanzen entweder in freyer Luft, oder in dazu ſchicklichen Oefen gebrannt und verfertiget wird. Aber nicht jedwede Holzart giebt gleichviel Aſche, ſo wie nicht jede Aſche ohne Unterſchied eine gleiche Menge Salz liefert. Das meiſte Salz giebt die Aſche von Birken, Roth- und Hainbuchen, Weiden, Ellern, Eſchen, Ahornbäumen und Rüſtern. Die aus dieſen gewonnene Aſche wird erſt in den Aeſchern mit kaltem Waſſer eingeweicht, darauf mit heiſſem Waſſer oder warmer Lauge ausgelaugt. Die genugſam geſättigte Lauge wird in kupfernen oder eiſernen Keſſeln, oder noch beſſer in ſeichten Pfannen, erſt bey mäßigem, zuletzt bey verſtärktem Feuer hart geſotten. Da nun die rohe Aſche mit allerhand brennbaren Weſen vermiſcht iſt, ſo wird ſolche in den Calcinirofen gebracht, und davon gereiniget. Beym Calciniren muß das Klümpern und Fließen, oder das Verglaſen des Salzes, durch eine aufmerkſame Regierung des Feuers, und durch fleiſſigen Gebrauch der eiſernen Krükken, verhütet werden. Wenn endlich die Potaſche auf dem Kühlheerde vor dem Ofen erkaltet iſt, wird ſie in Tonnen feſt eingeſchlagen, gezeichnet, und zum Verkauf aufgehoben. Dieſe ſo calcinirte Potaſche hat eine weißblaulichte Farbe, und iſt ſo beſchaffen, daß ſie zu mancherley Bedürfniſſen der Handwerke und Künſte ange-

gewandt werden kann. Jedennoch fehlt noch viel daran, daß ſie ein reines alkaliſches Salz wäre. Will man ſie dazu bringen, ſo muß man die beſte und feinſte Potaſche noch verſchiedene Male auflöſen, wieder verdunſten und anſchieſſen laſſen. Erſt alsdann erhält man recht reines Alkali, das ſogleich die Feuchtigkeit aus der Luft an ſich zieht, und daher in wohlverwahrte Gefäße eingeſchloſſen werden muß. Die hier oben beſchriebene Verfahrungsart beym Potaſchebrennen iſt die gewöhnlichſte bey uns in Deutſchland; indeſſen giebt es Länder und Gegenden genug, wo man dabey weit weniger zweckmäßig zu Werke geht, und theils aus Unverſtand, theils auch aus Trägheit verſchwenderiſch verfährt. Z. E. in Schonen und einigen andern Ländern laugt man die Aſche nicht erſt aus, ſondern macht ſie mit Waſſer zu einem Teige. Dieſer wird um Tannenbäume geklebt, die man nachher anzündet. Die ſo meiſt verglaſete Aſche ſchlägt man ab, und bringt ſie ohne weiters zu Markte. In England, in den Rheingegenden, an der Moſel, um Sacatow in Rußland, u. a. tunkt man Stroh- Hobel- und Holzſpäne in eine geſättigte Aſchenlauge, und zündet ſolche an. So erſparen ſich auch die Polen die Mühe, daß ſie die Lauge verdünſten, und das Salz calciniren ließen; ſie laſſen da nur die ſtark geſättigte Lauge in Tropfen, auf einem Heerde, der von unten erhitzt wird, fallen, wodurch ſogleich das Waſſer abgedünſtet, und das Alkali calcinirt wird.

Die meiſte Aſche wird aus Ungarn, Mähren, Böhmen, Polen, Rußland, über Danzig, Königsberg, Riga, Elbing, u. ſ. w. zum Handel gebracht. In Rußland iſt ſie ein Monopol der Krone. Auf dem Harze, zu Baruth in Sachſen, im Heſſiſchen, u. ſ. w. ſind viele Siedereyen. Im Heſſiſchen wird die beſte zwiſchen Nierenberg und Volkmarſen, und zwar aus Büchenholze, gebrannt; dieſe geht in Menge nach Bremen, Hamburg und Holland. Die böhmiſche, eine gute Mittelſorte, geht häufig nach Sachſen und Schleſien, zum Theil auch über Hamburg nach Holland und England.

Ungariſche Potaſche ſieht blau von Farbe und ſehr zart aus, beſonders die, welche im Bakonyer Walde aus Eichenholze gebrannt wird. Sie geht über Trieſt und Fiume beſonders nach Venedig, Frankreich und England. Man giebt darauf im Lande 10 Procent Thara,

und handelt ſie nach Centner wiener Gewichts.

Mit nordamerikaniſcher Potaſche wird ein großer und wichtiger Handel getrieben. Die freyen Staaten, inſonderheit Neuengland, Connecticut, Rhodeisland, Neuhampshire, und Neuyork, liefern jährlich 20 bis 30000 Fäſſer Potaſche nach England, Holland und Frankreich.

Die polniſche Aſche, die man nach Danzig zu Verkauf bringt, erhält da das Kronzeichen, es mag nun hart oder gelind Guth ſeyn, wenn es nur rein ausfällt. Das ächte und reine Guth bekömmt der Stadt Wappen; das unreine und ſchlechtere Guth aber zwey Schläge mit dem Beile in der Mitte der Daube, ſolches heißt alsdann: Brack. Der einfache oder ſchlechte Brack erhält von den Zeichnern, die dazu angeſtellt ſind, einen tiefausgehauenen Kerb, doch nicht eingebrannt, und heißt hernach: Holzbrack. Man verſtehet darunter Aſche, welche bloß der Unreinigkeit, nicht aber der Näſſe halber gebrackt worden iſt.

Die beſte Potaſche, welche aus Polen, Littauen und Reuſſen nach Königsberg gebracht wird, iſt an dem auf die Fäſſer eingebrannten Zeichen zu erkennen. Sie führt eine Bärenklaue. Die Sorte, welche dieß Zeichen nicht hat, iſt Brackwaare, welche man zu Amſterdam: Horn, nennt. Die nun noch ſchlechter, als jene, ausfällt, iſt Bracksbrack, und bekömmt ein ähnliches Zeichen, wie zu Danzig.

Von den Sorten Potaſche, die man aus Polen und Littauen nach Riga bringt, führt die feinſte zum Merkzeichen eine Hand und einen Stern, und wird Spiegelball genannt. Diejenige, welche ſchlechter ausfällt, wird mit einem tiefen Kerbe in der Mitte bezeichnet, und heißt alsdann: feiner Brack, oder reicher Brack. Den Brack hingegen, der aus dem Spiegelball iſt, giebt der aufgebrannte Stern zu erkennen.

Der Handel, den die Stadt Königsberg mit dieſer Waare treibt, iſt gar beträchtlich. Die calcinirte königsberger Potaſche beſtehet aus zwey Gattungen. Aus der weichen, welche leicht, ſchmelzend und perlfarbig iſt, und vorzüglich nach Brabant und Flandern ausgeführt wird; und aus der, welche hart iſt, und meiſtens nach England gehet. Die erſtere iſt die gewöhnlichſte. Sie wird am ſtärkſten in den Seifenſiedereyen verbraucht. Nach Flandern, Brabant und Holland verſchifft Königsberg vor-

vorzüglich Kronpotaſche. Die abfallenden und geringeren Sorten nennt man Notabene und Brack. Aber auch von harter calcinirter Potaſche giebt es Kronſorte, Notabene, Brack, und Bracksbrack. Eine Sorte iſt von der andern, ſo wie ſie auf einander folgen, um 5 bis 6 Gulden preuſſiſch im Preis unterſchieden.

Hierauf folgt die blaue Potaſche, welche ebenfalls in verſchiedene Sorten unterſchieden wird, und ſtarken Abgang findet. Alle dieſe Sorten werden nach Schiffpfund von 330 Pfund gehandelt.

Waidaſche verſchickt Königsberg beſonders nach Holland. Der Preis dieſes letztern Artikels richtet ſich nach der Größe der Gebinde.

Zu Danzig handelt man den Artikel nach Faß von 400 Pfund.

Weedaſche iſt eines von den Materialien, die zur Färberey ſehr ſtark angewandt werden. Sie giebt zwar keine Farbe, macht aber die Zeuge geſchickter, die Farben anzunehmen. Ihr ſtärkſter Verbrauch iſt auf den Leinwandbleichen, beſonders in Holland, Flandern, Brabant und Irland. Es giebt verſchiedene Sorten dieſer Waare. Die polniſche beſteht in zwey Hauptſorten, von welchen die eine Doppeltzeichen, oder doppelte Weedaſche, heißt; dieſe gilt 36 bis 40 danziger Gulden das Schiffpfund.

Die einfache iſt die, ſo nur einmal ausgelaugt worden, welche insgemein nur 20 bis 24 Gulden koſtet.

Man verfertiget auch zu Danzig ſelbſt eine Menge ſchöner Weedaſche, die die polniſche an der Güte übertrift. Es giebt davon wohl 20 unterſchiedliche Sorten und Zeichen, doch unterſcheidet man ſie in 3 Hauptgattungen. Hiervon gilt das beſte Zeichen 45 bis 50, das mittlere 36 bis 45 G. Die ordinairen Sorten 30 bis 36 G. das Faß von 400 Pfund.

Zwölf Faß rechnet man auf die Laſt.

Die Potaſche überhaupt wird beym Handel durch gewiſſe Merkmale beurtheilt; dieſe beſtehen ohngefähr darinnen: Die ganz feine muß, wenn man mit einem Meſſer hineinſticht, ſich ſteinartig und hart zeigen. Bey Eröffnung des Gebindes muß die Waare in großen Stükken ſeyn, Tafel- oder Stückweiſe an einander hängen, dabey wohl gepackt und gepreßt ſeyn. Die Farbe derſelben muß weiß ins Bläulichte ſpielend ausfallen. Dieſe Sorte iſt die theuerſte, und ſchaft auf den Bleichen den vorzüglichſten Nutzen.

Sie

Sie giebt den Garnen und der Leinwand eine blendende Weiſſe, und einen ſchönen Glanz.

Die holländiſche Bleicher-aſche iſt ſchon minder ſchön und gut; jedennoch wird auch dieſe häufig auf den Bleichen gebraucht. Auf dieſe folgt in der Güte die ſogenannte Schlytenaſche; dieſe ſoll von rechtswegen in ſchönen großen Klumpen, grau von Farbe, die ins Blauliche fällt, ſeyn. Die Seifenſieder-Handaſche muß wohl trocken, dabey ſchwer, und gut gepackt ſeyn; ſie ſoll gleichſam klingen, wenn man daran ſchlägt. In der Farbe fällt ſie etwas grauer oder dunkler, als die vorgenannte Sorte, aus.

Neue und friſche Aſche muß recht weiß von Farbe ſeyn; die Maſſe ſoll hart und ſchwer befunden werden. Dieſe iſt wohl um die Hälfte wohlfeiler im Preis, als jene Sorten.

Naſſe Aſche wird für die ſchlechteſte gehalten. Die allerſchlechteſte iſt vollends die, welche mit Seewaſſer angefeuchtet worden. Das Salzwaſſer macht ſolche zur Lauge und Seife ganz und gar untauglich.

Beym Handel mit Potaſche muß man nicht nur auf die Farbe, Trockenheit und Schwere dieſer Waare Acht geben, ſondern auch auf die Zeichen, die Dünne oder Dicke der Gebinde, u.d. genau ſehen. Eine der ſicherſten Proben, wenn man die Aechtheit dieſes Artikels unterſuchen will, beſtehet darinnen, daß man etwas davon in ein Gefäße thut, und eine gehörige Menge Waſſer darauf gießt; darnach läßt man es ſo 24 Stunden lang ſtehen. Iſt dieſe Zeit abgelaufen, ſo rührt man es um, bis alles geſchmolzen iſt. Hat ſich nun die Potaſche ganz und gar aufgelößt, ſo iſt die Waare ächt und gut.

Die Potaſche wird in der Medizin, ſo wie in der Chymie überhaupt, ſtark gebraucht. Man verſtehet ſolche insgemein darunter, wenn vom Sal Alkali die Rede iſt. Waidaſche, cinis infectorius, hingegen wird in der Medizin nicht weiter angewandt, als, daß man daraus ein Salz, und aus dieſem wieder ein Oehl zubereitet, die dem Weinſtein-Salze und Oehl gleichkommen, aber etwas ſtärker und ätzender ſind. In Frankreich gebraucht man ſtatt dieſer Waidaſche die von Weinkrüſtern, cendre gravelée.

Alle Potaſche wird zu Amſterdam mit 18 Monat oder 12 Procent Rabatt zu ſo und ſo viel Schilling Vlaams

gehandelt. Man giebt darauf nachſtehende Thara, Gutgewicht, ꝛc.

	Thara.	Gutgew.	Sconto.
Auf ruſſiſche Potaſche	10 Proc.	2 —	1 —
— danziger, feine, weiſſe, blaue Kron- und Brackaſche . . .	8 —	2 —	1 —
Auf rigaiſche doppelt- und einfach Schlüſſel-Brack- und weiſſe . .	10 —	2 —	1 —
Auf königsbergiſche u. elbingſche, nämlich blaue Kron, Notabene, Brack, und weiſſe . . .	10 —	2 —	1 —
Rheiniſche Potaſche	netto Thara,	2 —	1 —
Auf ungariſche . .	10 Proc.	2 —	1 —
— hamburgiſche und bremer, entweder . .	netto Thara,		
oder	10 Proc.	2 —	1 —
Auf karlshafenſche, karlskronſche, chriſtianſtädtiſche, waasburger, u. helmſtädt. Waidaſche	10 Proc.	2 —	1 —
Auf caſſubiſche, doppelt gelauchte			
Auf elbingſche, ſtettinſche, und			
— colbergſche ditto,	eben ſo.		

Danzig verkauft ſolche nach Schiffpfund von 320 Pfund.

Zu Hamburg, wo beſonders die ungariſche Potaſche ein gangbarer Artikel iſt, verkauft und handelt man ſie nach 100 Pfund in Kurant mit 20 Procent in Banko, und giebt 1 Procent Gutgewicht und 8 Proc. Thara auf die danziger, polniſche und ruſſiſche Sorte.

Potentilla, ſ. Gänſerich.

Potloot, ſ. Waſſerbley.

Potowmack, eine gute Art nordamerikaniſcher Tabaksblätter, welche beſonders von Philadelphia zum Handel kömmt.

Potreſinen, heißt man die in Deutſchland bekannten ſpaniſchen Topfroſinen. Es werden hierzu im Lande die beſten Trauben ausgeſucht, in heiſſer Mittagsſonne abgeleſen, und in verkalkte Töpfe feſt eingelegt, die man ſogleich verküttet. Ein ſolcher Pot oder Topf ent-

enthält eine Arroba Roſinen. Bey Schiffsladungen rechnet man 160 ſolcher Pots für eine Laſt.

Pottuch, eine Gattung ruſſiſcher Leinwand, die von St. Petersburg zum Handel kömmt. Sie iſt 18 und 1/4 Zoll breit.

Pou de ſoie, ein dicker, ſeidener, auf Gros de Naples-Art gewebter Zeug, der in Holland, bey uns zu Krefeld und anderwärts verfertiget, und zu Kleidern verbraucht wird. Er iſt 13/16, auch wohl 3/4 der brabanter Elle breit, und ſieht wie geſtrickt aus. Man handelt ihn nach dem Gewicht, und macht ihn beſonders in Schwarz, Violett und Karmeſinroth.

Poudre d'Arles, eine Art Spaniols, die in Frankreich fabrizirt wird. Sie iſt in kleinen Packeten oder Doſen, deren 120 aufs Pfund gehen.

Poulangis, eine Art grober Tiretaine, die in Bourgogne, beſonders um Auxerre, gewebt wird. Man macht ſie halb aus Leinen und halb aus Wolle. Der Zeug wird auch jetzt zu Beaucamp-le-vieux in Picardie fabrizirt.

Poulardes, ſind Hühner, die in der Gegend von la Fleche in auſſerordentlicher Menge gezogen, fett gemacht, und hernach nach Mans, Angers, Saumur, Tours und Paris, unter dem Namen Poulardes du Mans, verſchickt werden. Sie ſind ihrer Güte und des vorzüglichen Geſchmackes wegen in ganz Frankreich im Rufe.

Pourrieres, eine feine Sorte der provencer Weine, die angenehm von Geſchmack, und dabey feurig iſt. Sie wird inſonderheit nach Italien geſucht.

Pouſet, heißt man im franzöſiſchen Handel den ausgeſiebten Staub von Scharlachkörnern.

Praſer, ein lauchgrüner, halbdurchſichtiger, quarz- und ſchörlartiger Stein, der inſonderheit in Sachſen zu Breitenbrunn bey Schwarzenberg, und zu Grünhayn in den Kalklagen gefunden wird, und den man meiſtens zu Siegelſteinen ſchneidet.

Précelle, eine gute Sorte der Burgunderweine, welche über Autun und Chalons zum Handel kömmt. Sie iſt in Stückfäſſern von 240 Pinten.

Préignac, ſ. bourdeauxer Weine.

Premiers Couteaux, ſ. Paſtremens.

Preſſurage, ſ. Wein.

Prévalais, eine der feinſten Sorten franzöſiſcher Butter, die über Rennes ausgeführt wird.

Prexillas, eine Gattung Werchleinen, die im öſterreichiſchen Flandern in groſser Menge gewebt, und beſonders

ders nach Spanien und den Kolonien dieſes Landes ausgeführt wird. Prexillas crudos, ſind rohe 6/4 breite Sorte, die 5 bis 6 Patards gilt. Dieſe wird in erſtaunlicher Menge nach Cadix, Mallaga, Sevilla, Alicante, u. ſ. w. verſchickt. Prexillas blanços, ſind gebleichte von eben der Art und Breite. Das meiſte von dieſer Waare wird von Gent nach Spanien ausgeführt. Es iſt zu Cadix einer der gangbarſten Artikel.

Primo Sangue, ſ. Corallen.

Primula odorata, ſ. Aurikeln.

Primula veris, ſ. Schlüſſelblumen.

Princeſſes, zu Aix und in andern Orten der Provence, die feinen Mandeln in weichen zerbrechlichen Schalen.

Prin-filé, in den franzöſiſchen Tabaksfabriken, die feinſte Sorte des fabrizirten Tabaks, welche da von lauter abgeſtreiften Blättern verfertiget wird.

Prinſe, in Tombaſſar am ſchwarzen Meere eine Gattung Käſe, welche von da in Menge ausgeführt wird. Eine noch beſſere Sorte führt den Namen Dil-peinir.

Promenettes, eine Art wollener Bänder, die zu Beaumont-ſur l'Oiſe, und in mehreren andern Orten in Picardie, gewebt werden.

Pro Patria, ſ. Papier.

Proſecco, ein guter ſüßlicher Wein, der in Dalmazien im Kirchſprengel von Spalatro gewonnen wird, und weit und breit geſucht iſt. Er geht inſonderheit ins Venetianiſche und in das öſterreichiſche Littoral- oder Küſtenland.

Provatture, eine Gattung kleiner Käſe, die in Sicilien verfertiget, und ſtark nach Neapel ausgeführt werden.

Provencer Weine, zählt man mit unter die vorzüglichſten Gewächſe, die Frankreich hervorbringt. Es giebt deren von allerley Art, nämlich ſtarke und hitzige rothe und weiſſe, dergleichen Muskateller, Bleichert oder Paillet, weiſſen Clairet, liebliche Malvaſirſorten, u. d., doch ſind ſie gutentheils ſo feurig, daß ſie gewäſſert werden müſſen.

Die vornehmſten und erleſenſten ſind die Weine von la Marque und Gemenos, nahe bey Toulon, der rothe Salerner, der Clairet von Chateau-Renard und Airagues, der liebliche und angenehme ſaint Laurent, und die Muskateller von Ciotat und Cuers, wie auch die Weine um Barbantane, Riez, Roquevaire, Aubagne, Cantepердrix, Cannes, Marignane. Dieſe Weine ſteigen nicht zu Kopfe, ſondern ſtärken den Magen, befördern die Verdauung, und ſchaffen beſonders alten entkräfteten,

ten, oder durch Arbeit abgematteten Leuten die Kräfte wieder. Es verſteht ſich jedoch, daß ſie ſich gehörig abgelegen haben müſſen; dann ſind ſie ſehr ſchmackhaft, und können auf die beſten Tafeln kommen. Der von Riez ähnelt dem berühmten Vollenay.

Alle Winter geht von den ordinairen Sorten eine Menge nach Genua, Livorno und andern italieniſchen Seehäven und Städten, und iſt da unter dem allgemeinen Namen Vino franceſe oder di Francia ein ſehr gangbarer Artikel. Dieſe fallen inſonderheit um St. Maximin, Sorgues, la Nerthe, Gabagne, Salerne, Riez, Beaudinard, und Chateau-neuf-du Pape. Die Quantität, welche von dieſem Produkte in manchen Gegenden der Provinz gewonnen wird, iſt ſo reichlich, daß ein beträchtlicher Theil davon zu Brantwein abgezogen werden kan.

St. Maximin und die dortige Gegend giebt ſehr gute Sorten; ſo auch die Weinberge um Rouſſet, Puylouvier, la Galiniere, Pourrieres, und Puiricard bey Aix.

Der von Camargue iſt dick und träge; der aus la Crau aber klar und ſtark.

Marignane giebt eine edle Sorte Weins, die ſehr beliebt iſt. So auch Mees und de la Gaude.

Der im Gebiet von Riez, inſonderheit der berühmte St. Laurent, welcher zwiſchen Graſſe und Vence gewonnen wird, iſt zwar nicht ſonderlich geiſtig, aber deſto lieblicher von Geſchmack. Dieſer kommt auf die vornehmſten Tafeln in- und auſſerhalb Frankreich.

Der aus der Gegend von Mees, Graveſon, ꝛc. wird nicht nur nach Piemont, ſondern auch in die Gegenden an den Alpen weit und breit verführt. Es iſt ein angenehmer Wein, der ſich durchs Abliegen noch ſehr verbeſſert, vorzüglich wenn man in gebirgigen Orten auflegt.

La Ciotat, iſt ein weiſſer auch rother Muskateller, von vortreflichem Geſchmack, der um die Stadt gleichen Namens, unfern von Caſſis gezeugt wird.

Montrallon, ein vortreflicher Wein, wenn er mit gehörigem Fleiße zubereitet worden. So auch der von St. Chamas, im Fürſtenthum Martigues, ꝛc.

Im Lande ſelbſt, oder an Ort und Stelle, wo ſie gewonnen werden, handelt man dieſe Weine nach Baral von 7 Veltes.

Zu Marſeille, zum Theil in bourdeauxer Fuſtage; der rothe Bandoler- und Aubagnewein nach Milleroles, Oxhöft oder Bariques, u. ſ. w.

ſ. w. Die Millerole wiegt 140 bis 144 Pfund marſeilliſchen Gewichts.

Die Handlung zieht dieſe Weine von Toulon, Marſeille, Antibes, Aix oder Avignon.

Pruna, ſ. Pflaumen.

Pruna Sebeſtena, ſ. Bruſtbeeren.

Pruneaux, Prunes, ſ. Pflaumen. Pruneaux de Damas, ſind ſchwarze Pflaumen aus Touraine, die von Chinon und Tours zum Handel kommen. Dieſe ſchickt man häufig in alle Gegenden Frankreichs und der Fremde.

Prunella, ſ. Braunellen.

Prunelle, ein wollener ſerſcheartiger Zeug, der beſonders zu Abbeville, Mont-Didier und Amiens in Picardie gewebt wird. Man macht ihn bloß in Schwarz. Er hält in die Breite 7/16 eines Stabs, in die Länge 36 bis 40 Stab. Er gilt, nachdem er fein iſt, 5 Livres 15 Sous, bis achthalb Livres im Preis.

Prunellen, pruneolæ, fr. prunes de Brignoles, eine Art ſehr ſchmackhafter, gelinde und ſauber getrockneter Pflaumen, die von Brignoles, einer Stadt in Provence, häufig zum Handel kommen. Die Pflaumenbäume, welche dieſe Früchte tragen, ſind die Gattung, die man in Frankreich Perdrigone rouge nennt. Man ſammlet die Früchte nicht eher ab, als bis ſie ihre völlige Reife erlangt haben. Alsdann ſchüttelt man ſie ſanft ab, ſchält ſie, und läßt ſie an dünne Fäden von weiſſer Weidenrinde, oder Halmen von Gerſtenſtroh anreihen, und in die Sonne zum Trocknen aufhängen. Wenn ſie abgetrocknet ſind, treibt man die Kerne heraus, und legt die Prunellen aufs neue in die Sonne zum Trocknen hin, bis ſie von verlangter Beſchaffenheit ſind. Man packt ſie hernach in kleine Käſtchen von weiſſem Holze, oder runde Doſen, die mit weiſſem Papier ausgefüttert ſind, und hebt ſie auf. Sie müſſen ſchön gelb, fein friſch und gleichſam durchſichtig ſeyn. Man macht dieſen Artikel in Ungarn mit gutem Erfolge nach. Dieſe Waare wird zu Hamburg mit 1 Procent Gutgewicht und anderthalb Pfund Thara, wenn ſie in Kiſtchen, oder mit eben ſo viel Gutgewicht und 1/4 Pfund Thara, wenn ſie in Doſen ſind, gehandelt. Die Prunellen in Doſen ſind auf der Stelle einige Livres per 100 Pfund theurer, als die in Kiſtchen. Man zieht dieſe Waare von Cette, Marſeille und Avignon. Man ſehe auch unter: Pflaumen.

Pruſſienne, heißt man einen ſeidenen gemuſterten Grosdetours, der auf beyden Sei-

ten getragen werden kann. Es giebt breite und ſchmälere Sorten, einfärbige, wandelfärbige, u. ſ. w. Die beſten kommen von Lyon; doch macht man auch viele in Berlin, Leipzig, Krefeld, Frankfurt und der Schweiz. Sie ſind meiſtentheils 3/4 der leipziger Elle breit, die berliner aber weit ſchmäler.

Pſeudo-acanthus, ſ. Bärenklau.

Pſeudo-acorus, ſ. Waſſerſchwertel, ſo auch Pſeudo-iris.

Pſeudo-Parthenium, ſ. Mutterkraut.

Pſittacus, ſ. Papagey.

Pſyllium, ſ. Flöhkraut.

Ptarmica, ſ. Leberbalſam.

Puder, ſ. Haarpuder.

Pujeaux, ſ. Bourdeauxer Wein.

Puiloubier, ein ſtarker und angenehmer provencer Wein, der über Antibes und Marſeille nach Italien ausgeführt wird.

Pukanzer, ſ. Ungar. Wein.

Pulegium, ſ. Poley.

Pulicaria, ſ. Flöhkraut.

Pulmonaria, ſ. Lungenkraut.

Pulpa caſſiæ, in Apotheken das ausgezogene Mark aus den Röhren der Purgierquaſſien.

Pulſatilla, ſ. Küchenſchell.

Pulver, Schießpulver, pulvis nitratus, pulvis pyrius, bekanntlich eine gekörnte Vermiſchung von Salpeter, Schwefel und Kohlenſtaube, welche ſich leichtlich entzündet, und wenn ſie enge eingeſchloſſen iſt, mit Gewalt und Krachen herausbricht. Gewöhnlich nimmt man zu 100 Pfund Schießpulver 75 Pfund Salpeter, 12 und 1/2 Pfund Schwefel, und eine gleiche Menge Kohlen. Der Schwefel muß aber vorher geläutert worden ſeyn. Dieß geſchieht in großen Pfannen von gegoſſenem Eiſen. Man ſchüttet Thran unter die Materie, und rührt ſie um, worauf alle fremden Theile obenaufſchwimmen, und geſchieden werden können. Der Salpeter, wenn ſolcher ebenfalls vorher gehörig geläutert worden iſt, wird mit etwas Lauge über den Schwefel und die Kohlen in einen Zober geſchüttet. Hier rührt man alles wohl durcheinander, und bringt es unter die Stampfe. Wenn es genug geſtoßen iſt, wird der Zeug in dem Kirnhauſe durch verſchiedene Kirnſiebe, nach der Größe, die die Körner erhalten ſollen, getrieben; wenn er nun ſo fertig und auch wohl getrocknet iſt, ſchlägt man ihn in Fäſſer ein, und bringt ſolche in Verwahrung.

Es giebt dreyerley Sorten Schießpulver; die gröbſte, welche Stück- oder Kanonenpulver, franz. poudre grénue, poudre d'artillerie, heißt, wird zum Laden der Mörſer, Stücke und Haubitzen, zu Anfüllung der

Minen, und zu allerhand Feuerwerken angewandt. Die mittlere, welche ſchon feiner und beſſer als die vorhergehende ausfällt, nennt man Büchſen- oder Musketenpulver. Endlich die feinſte iſt das Pirſch- oder Scheibenpulver, fr. poudre de chaſſe; es wird, die Flinten, gezogenen Röhre und Piſtolen zu laden, gebraucht. Noch eine feinere Gattung, oder ein polirtes Pulver, das auch Reſſelkraut heißt, hierzu wird wohl gereinigter und geläuterter Salpeter genommen. Dieſe letztere Sorte hält man für die ſtärkſte unter allen.

Die Güte und Lauterkeit dieſer Waare erkennet man durchs Abbrennen in freyer Luft; läßt es dann Unreinigkeiten zurück, ſo ſind die Stücke, die man dazu genommen hat, nicht genug geläutert worden, u. dgl.

Das Pulver, welches zum Kriegsbedürfniß zu Lande beſtimmt iſt, wird in Tonnen von 200 Pfund eingeſchlagen. Das aber, ſo zur See gebraucht werden ſoll, thut man in kleinere Gebinde von 100 Pfund. Man bringt es auch wohl in doppelte Gebinde, theils um es vor der Feuchtigkeit zu verwahren, theils auch, um allerley Unfälle, die beym Verfahren ſtatt finden könnten, zu verhüten. Es muß aber überhaupt an trockenen Orten aufbewahrt werden, weil es ſonſt durch Feuchtigkeit von ſeiner Kraft verliert. Die Fäſſer müſſen mit hölzernen Schlägeln, nicht mit eiſernen Werkzeugen, geöffnet und zugeſchlagen werden, u. ſ. w. Zu London hat eine Laſt Pulver 24 Tonnen, jedwede von 100 Pfund.

Pulver, Pulvis, unter dieſem Namen hat man in Apotheken mancherley Arzneyen, die aus verſchiedenen trockenen gepülverten Dingen zuſammengeſetzt ſind, und bey Krankheiten und Gebrechen gebraucht werden. Das ganz feine Pulver wird in den Offizinen Alcohol, das gröbere aber Tragæa genannt. In Recepten wird das Pulver durch das hier nebenſtehende Zeichen oder durch das umgekehrte angedeutet. Die Apotheken haben davon eine Menge in Vorrath, worüber die Apotheker und Diſpenſatorien nachgeſehen werden können. Die gebräuchlichſten darunter ſind: Pulvis abſorbens, Säure dämpfendes Pulver; Pulvis acidulus, Sauerpulver; Pulvis adſtringens, anhaltendes Pulver; Pulvis agglutinativus,

tivus, Heftpulver; Pulvis angelicus, engliſches Giftpulver; Pulvis anodynus, beruhigendes Pulver; Pulvis antiſpasmodicus, krampfſtillendes; Pulvis aperitivus, öffnendes; Pulvis bezoardicus, Bezoarpulver; Pulvis cephalicus, Hauptpulver; Pulvis cordialis, Herzpulver; Pulvis dentifricius, Zahnpulver; Pulvis dyſentericus, wider die rothe Ruhr; Pulvis epilepticus, Marggrafenpulver; Pulvis febrifugus, Fieberpulver; Pulvis pro fumo, Räucherpulver; Pulvis hyſtericus, Pulver wider Mutterbeſchwerung; Pulvis pro infantibus, Kinderpulver; Pulvis contra lumbricos, Wurmpulver; Pulvis Ophtalmicus, Augenpulver; Pulvis pectoralis, Bruſtpulver; Pulvis præcipitans, Säure dämpfendes; Pulvis reſolvens, zertheilendes; Pulvis ſternutatorius, Rieſepulver; Pulvis ſtomachicus, Magenpulver; Pulvis ſtypticus, blutſtillendes; Pulvis vulnerarius, Wundpulver; u. ſ. w.

Pulverholz, ſ. Faulbaum.

Pulverſchwamm, ſ. Zunder.

Pumex, ſ. Bimſtein.

Puntas, im ſpaniſchen Handel die Kanten oder Spitzen. Die Puntas Gantes, welche Gent in Flandern in großer Menge nach Spanien ſchickt, ſind, ſo wie die Amberes, Encaxes de hilo de Alemannia, oder erzgebirgiſchen Spitzen, ein in dieſem Lande beliebter Artikel. Puntas toscas, heißt der Spanier die gröberen Sorten, Puntas de Lieja, die aus Lüttich. Puntas de Mosquito, ſind holländiſche muſchenartig gewebte Zwirnkanten, die die Niederländer häufig nach Cadix ſchicken. Sie gehen aus dieſem Haven weiter nach dem ſpaniſchen Indien. Sie ſind in Sortimenten von 20 Stück. Die Hälfte von einem Muſter iſt 3 bis 8, auch wohl 10 Finger breit, die andere von einem andern Deſſein 4 bis 10 Finger breit.

Puppen, ſ. Docken.

Purgierkörner, ſiehe Springkörner.

Purgiernüſſe, ſ. Wunderbaum.

Purgierſalz, **purgierendes Bitterſalz**, eine Gattung Salz, welche, das Kochſalz ausgenommen, überall am häufigſten angetroffen wird. Es iſt im Meere, in manchen Seen, in vielen Quellen, ꝛc. zu finden. Die bekannteſten Sorten ſind: die engliſchen von Epſom, Scarborough, die franzöſiſchen, böhmiſchen, u. ſ. w. Die Materialhändler handeln hiermit. Sie werden oft mit gemeinem Salze, Salzaſche, u. d. verfälſcht, daher man ſich dabey wohl vorſehen muß.

Purpell, in England, die Mittelſorte

telſorte vom Carolina-Indigo.

Putorius, ſ. Jltis.

Pye, in Holland und Weſtphalen ein grobes aber ſehr feſtes Tuch aus ſchwarzer Heidſchnuckenwolle, das ſtark von den Landleuten zu Kleidungen gebraucht wird.

Pyra, ſ. Birne.

Pyrethrum, ſ. Bertram.

Pyrites, ſ. Kieſel oder Feuerſtein.

Pyrius, pulvis, ſiehe Pulver.

Pyrola, ſ. Wintergrün.

Pyromachus, ſiehe Feuerſtein.

Q.

Quadri und Quadretti, ſ. Eiſen.

Quantal, oder Cantal, eine Art franzöſiſcher Kuhkäſe, die in Ober-Auvergne gemacht wird. Sie führt dieſen Namen von einem Berge, der zwiſchen St. Flour und Orillac liegt. Dieſe Käſe werden auch, ihrer hohen und runden Form halber, Spottweiſe: Mönchsköpfe, genannt. Das Stück hält wohl 30 bis 40 Pfund im Gewicht.

Quappe, ſ. Aalraupe.

Quarantains, eine gewiſſe Sorte wollener Tücher, die beſonders in Provence, Languedok und Dauphine gewebt wird. Sie führen dieſen Namen, weil die Kette nach Vorſchrift des Manufakturreglements aus vierzigmal hundert Fäden zuſammengeſetzt wird. Jn andern Provinzen Frankreichs heißt man dieſe Tücher Quarante-cents.

Quart-bouillon, im franzöſiſchen Handel, das gemeine weiſſe Salz, welches in der Normandie und anderwärts an den Küſten gewonnen wird.

Quartos, heißt der Spanier den Ausſchuß der feinen Wolle, die gewöhnlich nur halb ſo viel im Preiſe, als Seguenças, gilt. Man heißt ſie auch wohl Terceiras.

Quaſſie, ſ. Caſſia fiſtula.

Quatre-fils, eine Art Segeltuch, die in Picardie, beſonders um Abbeville, häufig gewebt, und nach den Seeörtern ausgeführt wird. Es giebt davon verſchiedene Sorten, als: Quatre-fils ſimples, die wohlfeilſte, gilt 21 bis 22 Sous. Quatre-fils doubles, 23 bis 24 S. Quatre-fils doubles renforcés mit blauen Sahlbändern, 25 bis 26 S. Quatre-fils ſimples mit ebenſolchen, 23 bis 24 S. Rennes in Bretagne liefert Quatre-fils von 30 Aufzuglängen, und Quatre-fils communs.

Queckſilber, Argentum vivum,

vivum, Hydrargyrum, Mercurius, ein flüßiges Bergprodukt, das man darum nicht unter die Metalle zählen kann, weil es ſich weder hämmern noch gieſſen läßt. Es hat nach dem Golde die größte Schwere, iſt flüchtig und flieſſig, und gleichſam wie ein ſilberner Fluß anzuſehen. Es verbindet und amalgamirt ſich leichtlich mit dem Golde und Silber, ꝛc. Die Metallurgen halten dafür, daß dieſes flüßige Weſen der Grundtheil aller übrigen Erze ſey. In dieſem Falle alſo müßte man es wirklich für ein metalliſches Weſen halten. Das Queckſilber iſt in den Quickerzen, einer Gattung von Zinnobererzen, enthalten, und quillt gleichſam aus denſelben hervor. Dieſe Sorte wird: Jungfernqueckſilber, genannt. Auſſerdem wird es auch aus den Queckſilber-Spiegel- Leber- Stahl- Gang- Brand- und Kugel- oder Korallenerzen mit Hülfe des Feuers herausgezwungen. Manche von dieſen Sorten ſind ſo reichhaltig, daß man 60 bis 80 Pf. aus dem Centner gewinnet. So findet man auch Schiefer, die 10 bis 60 Procent gediegenen Queckſilbers enthalten, u. ſ. w.

Keine Provinz in Deutſchland, ja vielleicht auf der ganzen Welt, beſitzt einen reichern Schatz an Queckſilber, als Krain. Das Bergwerk zu Idria mag ſeit ſeiner Eröffnung ſchon über hundert Millionen Gulden am Werth geliefert haben. Es iſt durch des berühmten Herrn Ferbers Beſchreibung bekannt. Die Grube iſt eine der ſchönſten in der Welt. Die Herausſchaffung der Erze geſchiehet mittelſt eines 140 Lachter langen, über 4 Zoll dicken Taues. Sie kommen hierauf in die Scheide- und Pochhäuſer, wo weiter nach der Kunſt mit ihnen verfahren wird. Das aus den Kapellen oder Gefäßen geſchöpfte Queckſilber kömmt nun in die Bindſtube, als wo man es in Schläuche von Hammel- und Ziegenfellen einbindet, die auf ungariſche Art mit Alaun gar gemacht ſind. Ein ſolcher Schlauch, oder Lagel, wie es hier genannt wird, hält gewöhnlich 150 Pfund; doch macht man auch kleinere von einem Centner, halben oder Viertel-Centner. Es werden hier alle Jahre auf mehrere tauſend Centner Queckſilber gewonnen. Der größte Theil davon wird nach Trieſt gebracht, wo die landesherrliche Bergwerks-Produkten-Verſchleisdirektion ein eigenes Magazin hat; das Uebrige wird entweder nach Wien geſchafft,

oder an Ort und Stelle verſilbert.

Gutes und unverfälſchtes Queckſilber muß ſchön hell und weiß, rein, recht lebendig, und ſo fließend ſeyn, daß es im Ausgießen aus einem metallenen Geſchirr nirgends anhängt, oder kleben bleibt. Iſt es vielleicht mit Bley oder Wißmuth verfälſcht worden, ſo erfährt man es, wenn man davon in einem ſilbernen Löffel abrauchen läßt. Das, ſo ſich zieht, an den Fingern kleben bleibt, dabey dunkel und bleyfarben ausſiehet, iſt verfälſcht, und darf wenigſtens nicht eher gebraucht werden, als bis es nach der Kunſt hinlänglich geläutert und gereiniget worden iſt.

Das Queckſilber wird in den Bergwerken und Hütten zum Scheiden der Metalle, in den Spiegelfabriken zu Belegung der Spiegelgläſer, wie auch in den Sublimat- und Zinnoberfabriken, in den Apotheken und Laboratorien, von Hutmachern, u. ſ. w. ſehr häufig verbraucht. In Apotheken und Materialhandlungen hat man von dieſem Artikel mancherley Präparate, z. E. gereinigtes Queckſilber, Mercurius depuratus; dieſer wird von den Scheidekünſtlern mit Eſſig oder Salzwaſſer gewaſchen und gereiniget, bis er von gehöriger Beſchaffenheit iſt. Manche bedienen ſich zu dieſer Abſicht einer Lauge aus Potaſche, lebendigem Kalk, u. d. Die vorzüglichſte Methode aber iſt die, daß man das Queckſilber aus einem Kolben, bald mit bald ohne Zuſatz von Eiſenſchlacken, Talch, ꝛc. übertreibt.

Verſüßter Mercurius, Mercurius dulcificatus oder Merc. dulcis ſublimatus, iſt aus dreyen Theilen des ätzenden Sublimats und zweyen Theilen Queckſilbers, durch dreymaliges Sublimiren, zubereitet. Dieſer Artikel muß aus ſchönen weiſſen, glänzenden, kleinen, dabey aber harten Kryſtallen beſtehen. Er wird innerlich und äuſſerlich gebraucht.

Der weiſſe Präcipitat, Merc. præcipitatus albus, iſt ein Queckſilber, das vom Salpetergeiſte aufgelöſet, und vom Salze in ein weiſſes Pulver niedergeſchlagen worden. Auch dieſes wird innerlich und äuſſerlich in der Medizin angewandt.

Rother Präcipitat, Merc. præcipitatus ruber, iſt eine Queckſilberzubereitung, welche mit Salpetergeiſt aufgelöſt, und hernach vom Feuer calcinirt worden. Dieſe hier wird bloß äuſſerlich gebraucht.

Grüner Präcipitat, Merc. præcipitatus viridis, wird aus Queckſilber, Kupfer und

ſauren Geiſtern zubereitet. Er ſieht aus wie ein grünes Pulver. Dieſen verſchreiben die Aerzte zum innerlichen und äuſſerlichen Gebrauch, verſteht ſich, doch nur in ſehr kleinen Doſen.

Aetzender Sublimat, Mercurius ſublimatus corroſivus, iſt ebenfalls ein Queckſilber, das durch Säuren aufgelöſet, und vom Feuer oben ans Gefäß angetrieben worden. Dieſer Sublimat muß aus ſchönen, ſchneeweiſſen, glänzenden Kryſtallen beſtehen, die aber weder ſchwer noch dicht ausfallen ſollen. Er iſt einer von den ſtärkſten Giften, und wird nur äuſſerlich angewandt.

Alle die vorbeſagten Präparate aus dem Queckſilber erhält die Handlung am ſtärkſten aus Venedig und Holland.

Gelber Sublimat, Merc. ſublimatus luteus, auch mineraliſcher Turbith genannt, wird aus dem wieder erweckten Queckſilber zubereitet, wenn ſolches im Vitriolöhle aufgelöſet, und hernach mit laulichem Waſſer präcipitirt worden iſt. Es iſt dieß ein ſtarkes und heftiges Purgier- und Brechmittel in veneriſchen Zufällen.

Auſſer dem Queckſilber, das Krain und Ungarn liefern, erhält das Kommerz auch welches aus dem venezianiſchen Friaul.

Spanien hat zwar ergiebige Queckſilberminen, unter andern zu Almaden in der Provinz Mancha, allein ihre Ausbeute reicht noch bey weitem nicht zu dem hin, was zum Behuf der Silberſcheidung im ſpaniſchen Amerika erfordert wird.

Queine, ein Burgunder von der vierten Klaſſe dieſer Weine, der um Auxerre gezeugt, und auch aus dieſem Orte verfahren wird.

Qveiten, in Norwegen die große Butte, von welchen Fiſchen Rau und Reckling zubereitet wird.

Quendel, Feldkümmel, Serpillum, Satureja agreſtis, ein niedrig wachſendes Kraut, wovon es zweyerley Sorten giebt. Der größere, oder Gartenquendel, hat purpurrothe oder weiſſe Blumen. Der kleinere wächſt in Menge an ſandigen Orten, an Wegen, auf Bergen, u. ſ. w. Dieſer hier hat runde Blätter, und röthliche Blüten. Das Kraut ſamt den Blumen dient dem Haupt, dem Magen und den Nieren, weswegen man es in Apotheken braucht.

Quercus, ſ. Eiche.

Quercus ſuber, ſ. Kork.

Quernes, ſ. Mühlſteine.

Queyries, eine Sorte der rothen bourdeauxer Weine,

die ſtark nach Holland, Deutſchland und Norden geſucht iſt. Er wird nach Tonneaux von 4 Oxhöft gehandelt.

Quincailleriewaaren, heißt man beym Handel alle die verſchiedenen Artikel aus Eiſen, Stahl, Kupfer und Meſſing, die diejenigen bey uns führen, die mit kurzen Waaren handeln; vornehmlich die Eiſenhändler, Nürnberger, Iſerloner, Karlsbader, u. dgl. Unter den Quincailleriewaaren ſind die die vollkommenſten und doch auch zugleich die wohlfeilſten, welche uns England zum Handel liefert. Birmingham, Soho, Sheffield, ꝛc. verſehen einen groſſen Theil von Europa und der übrigen Welttheile mit ihren Artikeln, und zwar vorzüglich Oſtindien, Afrika und Amerika. Die engliſchen Quincailleriewaaren tragen ſo deutlich das Gepräge vom engliſchen Kunſtfleiß, von Ordnung, Sauberkeit und Zweckmäßigkeit in dieſem Fache, daß man ihre Herkunft nicht leicht verkennen kann. Birmingham iſt inſonderheit der Werkzeuge wegen im Rufe. Rippon in Yorkshire der Sporenmacherartikel wegen und ſo weiter.

Venedig verſiehet beſonders die Handelsſtädte in der Levante mit allerley Quincailleriewaaren aus ſeinen eigenen Fabriken in Brescia und anderwärts mehr.

In Deutſchland ſind Nürnberg, Fürth, Iſerlon, Ruhl, Solingen, Gräfrath, Aachen, Remſcheid in Weſtphalen, Lüttich, Suhl im Hennebergiſchen, ꝛc. durch ihre Waaren dieſer Art im Rufe. Sie finden faſt in der ganzen Welt Vertrieb. Es wird davon eine auſſerordentliche Menge auf den deutſchen Meſſen und Märkten abgeſetzt, wie auch nach Spanien, Portugal und Indien ausgeführt.

Die erſteren liefern inſonderheit Galanterie- Metall- Horn- und Holzwaaren, ꝛc., metallene glatte oder geſtochene Knöpfe, wie auch hohe, mit und ohne Stand, mit ganzen und halben Böden von Blech, und eiſernen Oehren, andere auf engliſche Art; meſſingene glatte, auch muſirte Nägel, Kommoden- und andere Beſchläge, Uhrſchlüſſel, Uhrketten, Knöpfe von Tombak und Meſſing, Stockknöpfe, Schnallen, Beſchläge an Pferdegeſchirren, Zahlpfennige, Ohrgehänge, Schlöſſerwaaren, Kaffeemühlen, Brillen, Ferngläſer, Perſpektive, u. d., Doſen, Pfeifenröhre und Köpfe, Galanteriewaaren, Hemdeknöpfe,

knöpfe, Berlocks, und tauſend andere Artikel.

Suhl im Hennebergiſchen, inſonderheit Gewehre, Klingen und Armaturen, Schneide- und andere Werkzeuge, von Meſſing und Tombak gegoſſene Waaren, als Beſchläge, Schnallen, Kutſchen- und Pferdegeſchirre, Meſſergriffe, Löffel, Sporen, mathematiſche Inſtrumente, Meßwerkzeuge, Zirkel, u. ſ. w.

Iſerlon in der Grafſchaft Mark in Weſtphalen, Stahl- und Kompoſitionsſchnallen, Doſen, Meſſingwaaren, Nadeln, meſſingene und andere Knöpfe, Ringe, Fingerhüte, Stahl- und Eiſenwaaren, ꝛc.

Solingen und Gräfrath, vornehmlich Klingenwaaren, Meſſer, Scheeren, u. d.

Remſcheid, viele Werkzeuge für die Tiſchler und Zimmerleute, Klingen u. ſ. w.

Lüttich, Gewehre, Klingen, Nägel, Knöpfe, Sporen, und überhaupt vielerley Quincaillериewaaren.

Frankreich gebührt ebenfalls das Lob, daß es nicht wenig in dieſem Fache leiſtet. Seine Artikel ſind zwar nicht ſo wohlfeil, wie Englands, aber in der Güte geben doch ſchon manche jenen wenig oder gar nichts nach. Die Oerter, welche ſich durch ihre Quincaillerie-fabriken auszeichnen, ſind: St. Etienne in Forez, Moulins in Bourbonnois, Bettancourt, Eſcarbotin, Frioscourt und Freſſenneville, alle viere bey Eu, Vrigne-aux-bois bey Sedan, Mouchy-la-Gache bey Peronne in Picardie, Rambure bey Abbeville, Langres, Chatellerault, Blois, Commercy, L'aigle in der Normandie, Thiers in Auvergne, St. Bonnet in Lyonnois.

Paris iſt beſonders der feineren und Mode-Quincaillериewaaren wegen allenthalben berühmt.

Thiers liefert inſonderheit Meſſer, Scheeren, Barbiermeſſer, Beſtecke, Schreibzeuge, Inſtrumente für die Handwerker und Künſtler, ꝛc. So auch St. Flour in Auvergne. St. Dizier in Champagne, ſchneidende Werkzeuge, Schloſſerarbeiten, und unzählige Quincaillerieartikel.

Chatellerault, Scheeren, Meſſer und Beſtecke von der gemeinen bis auf die feinſte Art, wo das Stück 50 Rthlr. und darüber gilt, z. E. Meſſer und Gabeln, auch Scheeren mit Griffen von ächtem Golde, von Schildpatt, ſchwarzem Elfenbein, Silber, marmorirtem Horn oder Holz, u. ſ. w.

Ein großer Theil der franzöſiſchen Quincaillerie-waaren geht über Lyon, Agde und Marſeille nach Italien,

Italien, Spanien, der Levante, den franzöſiſchen Pflanzörtern und anderwärts hin.

Quinette, eine Gattung Kammlott, welche insgemein von Wolle, zuweilen aber auch von Wolle mit Ziegenhaar vermiſcht gewebt wird. Man macht dieſer Zeuge eine Menge in England, Frankreich und Deutſchland. Es giebt Quinette von allen Farben, doch meiſtens geſtreift. Die, welche Ryſſel liefert, ſind 2/3 des pariſer Stabs breit, und 20 bis 21 Stab lang; die von Amiens ſind nur einen halben Stab breit, und eine Art kleiner Kammlotte, die vorzüglich nach Spanien ausgeführt werden.

Bey uns in Deutſchland werden dieſe Zeuge zu Gera, Pehnig, Borna, Rochlitz, und an mehreren andern Orten in Sachſen, von vorzüglicher Güte gemacht. Die ſächſiſche Sorte giebt der engliſchen an innerer Vollkommenheit und äuſſerem Anſehen gar nichts nach. Die ſächſiſchen Quinette ſind ſowohl in der Breite, als auch in der Länge verſchieden; meiſtens 5/8 bis 3/4 der leipziger Elle breit, und in Stücken von 40, 50 bis 60 Ellen.

In den preuſſiſchen Staaten, beſonders im Brandenburgiſchen und in Schleſien, macht man dieſe Zeuge auch; ſie kommen aber jenen nicht bey. Im Oeſterreichiſchen zu Linz. Hier macht man ſchmale, mittelbreite, grobfädige, extrafeine, glatte, das heißt, ſchwarze, oder weiſſe, gemiſchte, feinfärbige, gedrukte, u. ſ. w. Die Stücke koſten von 4 Gulden 15 Kreuzern bis auf 8 Gulden und 30 Kreuzer. Die geſtreiften und gedruckten Quinette werden zu Frauensröcken, Mannsſchlafröcken, Kaſſaquins, Kamiſölern, u. dgl. verbraucht; die glatten zu Kloſterkleidungen, u. ſ. w.

Quinque folium, ſ. Fünffingerkrautwurzel.

Quinquina, ſ. China de China.

Quinſon, ein ſchmackhafter und angenehmer Franzwein, der um Riez in Provence gewonnen, und nach Italien ausgeführt wird.

Quintin oder Quinte, eine Gattung Flachsleinen, die in und um Quintin in Bretagne gewebt wird. Man muß aber dieſen Ort nicht mit St. Quentin in der Picardie vermengen. Es giebt verſchiedene Sorten dieſer Waare, nämlich gemeine, mittle und feine. Man bringt ſie ſo, wie ſie vom Weberſtuhle kommen, zu Markte. Die Stücke halten 30 bis 40 Provinzialellen in die Länge, ihre Breite iſt 5/8 bis 3/4. Sie ſind den Cambraiſines oder dem Kam-

mertuch

mertuch ähnlich, daher man ſie auch eben ſo anwendet.

Man heißt auch noch Quintins, eine Art Beutel-tuchs, die blaulicht von Farbe, und ſtark geſteift oder geleimt iſt. Dieſe wird auch an dem nämlichen Orte verfertiget.

Endlich ſo giebt man dieſen Namen einer ganz feinen Leinwand, die in Flandern und den angrenzenden Provinzen häufig gewebt wird. Dieſe kömmt an Güte der in der Picardie gleich. Die feineren Sorten werden zu Manſchetten und Hauben, die ordinairen aber zu Hemdern, Hals- und Schnupftüchern, ꝛc. verbraucht. Ein großer Theil geht nach Spanien und den Kolonien.

Quitten, Cydonia, Cotonea, Chryſomela, ſind bekannte Früchte eines Baumes, der urſprünglich aus dem griechiſchen Inſelmeer nach Italien gelangt iſt, und ſich von da hernach weiter ausgebreitet hat. Man trift ihn in verſchiedenen deutſchen Ländern wild wachſend an, aber in den meiſten wird er mit Fleiß gezogen. Seine Unterſcheidungszeichen ſind eine glatte grünlichgraue Rinde, wechſelweiſe geſtellte, dunkelgrüne Blätter, die unterwärts mit einer feinen Wolle bedeckt, und ungezähnt ſind. Die Blüte iſt groß, roſenförmig, weißlichtroth von Farbe, und kömmt einzeln aus der Spitze der neugewachſenen Reiſer erſt nach dem Ausbruche des Laubes hervor. Die Früchte ſind anfangs grün, hernach werden ſie goldgelb, und ſind mit einem wolligen Weſen dicht überzogen.

In unſern Gegenden ſind beſonders bekannt: der Quittenbaum mit länglichter und glatter Frucht, ſo auch die Birnquitte genannt wird; der Quittenbaum mit kleiner und runder Frucht, welche man gemeiniglich die kleine genueſer, große engliſche oder botzener Apfelquitte heißt; endlich der gemeine Quittenbaum mit ſchmalen Blättern. In Italien, den welſchen Konſinen in Tirol, in der Provence, in Portugal, u. ſ. w. werden die Quittenfrüchte weit größer, als in den kälteren Gegenden der Erde. Man trift im Süden oft Stücke, die über ein paar Pfund ſchwer ſind. Die Quitten, beſonders wenn ſie ſchon völlig reif vom Baume abgenommen worden ſind, halten ſich nicht lange, ſondern faulen gar bald, wenn man ſie nicht in Sand, Hirſeſaat oder Spreu und Sägeſpäne legt. Dieſe goldgelben Früchte haben bey ihrer Reife einen vortreflichen, durchdringenden

den Geruch, der ihnen ganz eigenthümlich iſt, mit einem feſten, derben, gelblichen, ebenfalls wohlriechenden Fleiſch. Je mürber dieſe Frucht wird, je mehr hält dieſer verſtärkte Geruch an, daß er ganze Zimmer erfüllet.

Die Früchte werden, ihrer magenſtärkenden und anhaltenden Kräfte wegen, in der Medizin gebraucht, und thun ſonderlich gegen Bauchflüſſe, Erbrechen, u. dgl. ſehr weſentliche Dienſte. Auch die Blätter, Blumen, Schaalen, Rinden, die Wurzel und das Holz, werden zu Mund- und Augenwäſſern, Umſchlägen, ꝛc. genutzt. Der Schleim vom Saamen, Mucilago ſeminis Cydoniorum, erweicht und lindert, weswegen er, mit Roſen- Wegerich- oder Fenchelwaſſer vermiſcht, bey entzündeten Augen, Röthe derſelben, aufgeriſſenen Lippen, u. ſ. w. gebraucht wird.

Die Apotheken haben von den Quitten die eingemachten Früchte, den Saft, einen Syrup, das Quittenbrod, ꝛc.

Zu Orleans in Frankreich macht man davon den berühmten Cotignac, der im Reich und auſſerhalb viele Liebhaber findet. Man bringt ihn in großen und kleinen Schachteln, die friponnes genannt werden, zum Handel.

Das Holz von dieſem Baume iſt etwas härter, als das vom Apfelbaume, aber auch viel ſchwerer zu verarbeiten.

R.

Raap, ſ. Kolſaat.

Rabatue (toile), eine Gattung Leinwand zu Lyon, welche ſehr leicht und dünne gewebt iſt. Man braucht ſolche vorzüglich zu allerhand Tapetenarbeiten. Es geht davon viel nach Marſeille.

Rabe, Corvus, ein bekannter Raubvogel, von dem weiter nichts als die Federn zur Handlung kommen. Weil dieſe vorzüglich hart ſind, ſo werden ſie zu feinen Schreib- und Reißfedern, wie auch zu Beſiederung der Tangenten in den Klavieren und Spinetten gebraucht.

Rabes de morue, zu Rochelle daſſelbe, was im übrigen Frankreich Raves oder Rogues genannt wird. Dieſer letztere Name iſt inſonderheit auf der Küſte von Bretagne gebräuchlich; man verſteht darunter die Stockfiſcheyer oder den Rogen, die

die zur Sardellenfiſcherey angewandt werden.

Rabette, im franzöſiſchen Handel die Kolſaat.

Raden, Kornnägelein, Nigellaſtrum, ein Kraut aus dem Geſchlecht der Lychnis, deſſen Saame in der Medizin wider die Würmer, Gelbſucht und andere Uebel dient.

Raf, Raff oder Rav, nennt man die Floßfedern von der Hillbutte, eine Art Schollen, ſo mit dem Fetten tief aus dem Rücken dieſer Fiſche ausgeſchnitten, ein wenig eingeſalzen, und hierauf an der Luft gedörrt worden. Man pflegt ſolche nach der Mahlzeit, klein geſchnitten, zum Trunk aufzuſetzen, und ſo roh zu eſſen. Die Fiſchhändler in den deutſchen und niederländiſchen Seeſtädten handeln damit. Der beſte Raf kömmt aus Norwegen und Jsland. Er heißt auf franzöſiſch Flatelet.

Raguet, eine Sorte des kleinen grünen eingeſalzenen Kabeljaus oder Laberdans (Morue verte); bey dem Bracken und Sortiren dieſer Fiſche macht der Raguet in Bretagne die dritte Sorte, und in Normandie die vierte aus.

Rainblume, Sonnengoldblume, ewige Blume, Elichryſum, Heliochryſon, Gnaphalium luteum, Tinearia, ein feines Blumengewächs, das ſeiner Beſtändigkeit wegen in Gärten unterhalten wird. Wenn dieſe Blumen, welche man von verſchiedenen Farben hat, völlig aufgegangen ſind, und alsdann abgeſchnitten werden, ſo geben ſie im Winter, wo man keine andern Blumen haben kann, viel Vergnügen. Aber man muß ſie in weiten Gläſern aufbehalten, und vor der Näſſe bewahren. Eine andere Sorte dieſer Blumen wächſt an dürren, rauhen und ſteinichten Orten wild. Die Blumen werden meiſtens äuſſerlich zum Räuchern wider Flüſſe, und auch wider die Motten in den Kleidern gebraucht.

Rainfarn, ſ. Reinfarn.

Rainweide, ſ. Rheinweide.

Raiſeaux des Indes, in Frankreich, ſeidene oſtindiſche Spitzen, die theils zu Leibbinden, theils zu Strumpfbändern verbraucht werden. Die erſteren ſind an beyden Enden mit goldenen oder ſilbernen Troddeln eingefaßt. Sie halten 1/3 oder auch 5/12 des Stabs in die Breite, und 2 Stab in die Länge.

Raiſiné, eine Art Confitur, welche durch Evaporirung des Weinbeerenſaftes zubereitet wird. Man läßt dieſen Saft ſo lange ſich verdicken, bis er durch die Kälte ganz gerinnt. Der Artikel

tikel wird aus der Schweiz und aus Frankreich zum Handel gebracht.

Rakitzer, ſ. Flachs.

Raky, in Slavonien und den angrenzenden Ländern ein ſtarker Brantwein, der aus Zwetſchen und Pflaumen abgezogen wird. Die Eingebohrnen ſind gar ſehr für dieſes Getränk eingenommen, und halten es für die höchſte Delikateſſe. Wenn der Bauer hier Dünger hat, ſo fährt er ihn nur dann erſt auf ſeine Getraidefelder, wann ſein geliebter Zwetſchengarten, woraus dieſer Nektar kommt, verſorgt iſt. Wenn dieſe Früchte gut gerathen, ſo werden öfters im Bezirk einer einzigen Herrſchaft auf tauſend Eymer Raky gebrannt. Die groſſen ſchwärzlichen Pflaumen geben den beſten und meiſten Raky. Wenn man dieſe Früchte ſammt den Kernen zerquetſcht, ſo erhält man ein herrliches und ſehr geſundes Getränke, welches zum eigenen Hausgebrauch verwendet wird. Der aber, ſo zum Verkauf beſtimmt iſt, wird ohne die Kerne abgezogen.

Der Eymer vom beſten Raky koſtet im Lande acht bis zehn Gulden. Man kann aber aus dieſem, beſonders aus den ſyrmiſchen Sorten, einen beſſern und angenehmern Punſch zubereiten, als aus dem weſtindiſchen Rum oder gar oſtindiſchen Rak. Auch im Bannat wird viel davon verfertiget. In Ungarn macht man ihn zwar auch, er führt aber da einen andern Namen, und heißt Slivoviza.

Rambouräpfel, eine vorzügliche Gattung franzöſiſcher Aepfel, die Orleans zum Handel ſchickt.

Ramé, ſ. Flachs.

Rames, Coton de Rames, eine geringere Art baumwollnen Garns, die man aus der Levante nach Marſeille bringt. Man unterſcheidet ſolche in feine und mittle Sorte, fr. fin & moyen rame. Der Artikel kömmt aus Judäa, und wird inſonderheit zum Eintrag der baumwollenen Segeltücher gebraucht. Auch heißt man zu Marſeille Rames, eine Art baumwollener Zeuge, die von Sayd in der Levante zugeführt werden. Das Stück hält 10 Cannes.

Ranunkeln, Hahnenfuß, Ranunculus, ſind ſchöne, ſehr angenehme und glänzende Blumen, denen weiter nichts als der Geruch mangelt, um eine der erſten Stellen im Blumenreiche zu verdienen. Es giebt derſelben eine große Anzahl von mancherley Farbe und Zeichnung. Indeſſen da ſie den Kaufmann nicht gerade angehen, ſondern nur den Blu-

miſten, ſo halten wir uns dabey nicht auf.

Rapa, ſ. Rübe.

Rapatel, Rapatelle, toile à tamis, toile à ſas, ein Gewebe von Pferdehaaren, das mit Fleiß durchſichtig gemacht wird, damit man es zum Durchſieben allerhand Sachen gebrauchen kann. Auch ſteift man damit die Kleider. Die Waare iſt in mehr oder weniger großen viereckigten Stücken von einem Viertel bis drey Viertel Stabes, die Dutzendweiſe gehandelt werden. Die größten Stücken nennt man Amidonniers, von den Leuten, die ſie zu ihren Arbeiten gebrauchen.

Die meiſten Rapatelgewebe liefert die niedere Normandie, inſonderheit die Gegend um Coutances, und namentlich die Oerter und Flecken: Guyebert, Beauchamps, Menil rogue und Gaurai. Der größte Theil wird über Rouen nach Bretagne ausgeführt.

Raphanus, ſ. Rettig.

Raphanus ruſticanus, Raphanus ſylveſtris, ſ. Meerrettig.

Rapiſtrum, ſ. Hederich.

Rapo braſſica, ſ. Brokkoli.

Rappahanock, eine von den Sorten des nordamerikaniſchen Blättertabaks, die beſonders von Philadelphia zum Handel kommt.

Rappe, ſ. Pferd.

Rappé, ſ. Tabak.

Rappenfuß, ſ. Kräenfuß.

Rappier, ſ. Degen.

Rapſaat, ſ. Rüben.

Rapunzel, Winterrapunzel, Rapünzgen, Rapunculus hortenſis, ein niedriges Kraut, das in Gärten gebauet, und zum Sallat verbraucht wird. Die Rübenrapunzel wird ebenfalls in Gärten gezeugt. Man braucht davon beſonders die Wurzeln an den Speiſen.

Rapures, im franzöſiſchen Handel, allerhand geraſpelte Waaren, als Farbe- und Arzneyhölzer, Wurzeln, Elfenbein, Hirſchhorn, Pergamentabſchnitzel u. dergl.

Raquette, ein bekanntes Werkzeug zum Ballſchlagen. Die Nürnberger und Krahmwaarenhändler handeln damit. Die meiſten dieſer Art bekommt man in Rouen, Nürnberg und Fürth.

Raſch, franz. Ras, Raz, dieſen Namen giebt man unterſchiedlichen wollenen, ſeidenen auch halbſeidenen Zeugen. Die ſchlechteſte Art darunter iſt der gemeine Raſch oder Futterraſch. Kronraſch iſt eine Gattung tuchartiger Gewebe, und ſchon um viel beſſer. Zum wollenen Raſch iſt die Kette von Waſchwolle, der Einſchuß aber von Fettwolle und der Zeug geköpert. Schlechter Raſch wird nur auf Etaminart zugerichtet. Ueberhaupt wird nun der Raſch entweder aus langer

Wolle mit Kämmen gewebt, und gehört alsdann für die Zeugmacher, bekommt auch den Namen Zeugraſch; oder er wird von kurzer Wolle durch Krämpel verfertiget, und heißt hernach Krämpel- oder Tuchraſch. Zu dieſer letztern Art gehört der Kronraſch, deſſen man ſich bei uns zu Unterfutter, in Italien aber und in den andern wärmeren Ländern auch zu Oberkleidern bedienet. Man hat hiervon einländiſchen, engliſchen, franzöſiſchen, holländiſchen u. ſ. w. Der engliſche iſt in Anſehung der Wolle und treflichen Walke den übrigen allen vorzuziehen. Nach der königl. Preuß. Manufakturordnung ſoll ein ſolch Stück einländiſchen Raſche ſechs und dreyßig Ellen lang und eine Elle und drey Achtel breit ſeyn. Es ſollen dazu eilf Pfund reine wohlgekämmte Wolle genommen werden u. ſ. w.

Bey uns in Deutſchland ſind die Sächſiſchen Raſche von Borna, Gera, Rochlitz, Penig, Langenſalze und Eiſenach, wie auch die Bremer, Danziger und Schleſiſchen, inſonderheit die von Langenbielau, Neurode, Reinerz und Glatz, die von Wunſiedel in Bayreuthiſchen u. ſ. w. im Rufe. Schleſien, die Grafſchaft Glatz, Böhmen und Mähren, ſchicken deren viele tauſend Stück auf die Botzener und andere Meſſen, nach allen Gegenden in Italien, inſonderheit ins Mayländiſche, und auſſerdem nach Polen, Littauen u. ſ. w. Breslau läßt eine Menge dieſer Gewebe aus den Städten im Schweidnitziſchen, Neißiſchen, Münſterbergiſchen u. ſ. w. roh kommen, die hernach in dieſer Stadt verſchiedentlich gefärbt und zugerichtet wird. Wenn endlich die Waare vollendet iſt, verſchickt man ſie weit und breit. Die hieſigen Raſche ſind fünf Viertel der Berliner Elle breit, und dreyßig bis vier und dreyßig ſolcher Ellen lang. Sie koſten gewöhnlich fünf und ein Sechstel bis ſieben Thaler.

Sommerzeug iſt eine Art Raſch, ſechs Viertel breit, in Stücken von ſechzig Ellen, zu Unterfutter dienlich. Futterraſch, ein halbwollener, nur fünf Viertel breiter Zeug.

Zu Wunſiedel macht man nicht nur Kron- und Halbraſche in auſſerordentlicher Menge; ſondern auch ſchmale Sorten, die gedruckt werden u. d. gl.

In Frankreich haben ſich viele Oerter durch dieſen Zweig der Weberey einen Ruf erworben. Sie liefern nicht nur alle Arten wollener, ſondern auch ſeidener

und halbſeidener Zeuge dieſer Art. Auch in Gaſcogne z. E. ſchickt man viele ſogenannte Vollraſche oder Raſes plenieres zum Handel, die ſich durch ihre Güte ſehr empfehlen. Dieſe werden meiſt über Toulouſe verfahren. Montagnac liefert Raſes communes, die achtzehn Zoll breit, und vierzig Stab lang, und Raſes fines, zwey und zwanzig Zoll breit, und von eben der Länge, als jene. Die Razes de ſaint Maixent in Poitou gehen häufig nach Portugal. Zu Bagneres in Bigorre verfertiget man ſehr ſchöne Sorten, die ihrer Güte wegen ſtarken Abgang finden. Dieſe ſind zwey und drey Viertel Pans breit. Man bringt ſie entweder in weiß, oder auch unterſchiedlich gefärbt zum Handel. Sie dienen beſonders zu Mannskleidern. Die von Agen in Guienne ſind geköpert und einen halben Stab breit. Die von Saint Gaudens in eben der Provinz, ſind nach Art der von Agen, oder auch mit doppeltem Köper, Raz doubles croiſés, Raz communs u. dergl. Die von St. Geniez in Rouergue ſind rein Sechszehntheile breit und ſechs bis ſieben und zwanzig Stab lang.

Raz de St. Maur iſt ein ſerſchartig geköperter Zeug, der nicht nur zu Paris, Lyon, Tours und Nimes in Frankreich, ſondern auch in Holland, zu Mayland, Mantua und Genua, in Deutſchland zu Krefeld, in der Schweitz u. ſ. w. in großer Menge verfertiget wird. Man braucht ihn zu Unterfutter unter Kleider. Man hat von dieſer Art ganz ſeidene, andere, wo die Kette von Seide, der Einſchuß aber von Floretſeide oder fein geſponnener Wolle u. ſ. w. gemacht wird. Die Stücke halten gemeiniglich achtzig bis hundert Ellen in die Länge. Die holländiſche Waare iſt drey Viertel breit, und ſiebenzig bis achtzig brabanter Ellen lang. Die Raſche von St. Maur ſind vornehmlich in Schwarz. Die Pariſer werden am ſtärkſten geſucht. Die von Tours und Lyon ſind funfzig bis zwey und funfzig Stab lang. Zur Kette dieſer Zeuge nimmt man zu Paris Meßniſche Seide oder St. Lucienſeide, hingegen zu Lyon und Tours Piemonteſiſche Organſinſeide. Zum Einſchlage gebraucht man überall Bologneſer Tramſeide. Der Zeug hat übrigens den Namen von St. Maur de Foſſés, ein Marktflecken nahe bei Paris, allwo das Geweb zuerſt erfunden worden. Der ganz ſeidene Raz de St. Maur dient beiden Geſchlechtern

fern zur kleinen Trauer; der von Floretſeide aber zur tiefen. Der von Seide mit Wolle gemiſcht wird nur zu Wittwen-Kleidern angewant.

Raz de St. Cyr, iſt dem vorigen gleich, nur daß er grau von Farbe, und zugleich der Einſchuß von Floretſeide gemacht wird. Der Holländiſche iſt drey bis vier Viertel der brabanter Elle breit, und ſiebenzig bis achtzig, auch wohl mehr Ellen lang. Montagnac in Languedoc liefert hiervon eine ſehr vorzügliche Gattung und zwar in allen möglichen Farben.

Raz de Chypre, iſt eine Art Gros-grains, ungeköpert, von Kette und Einſchuß ganz aus feiner ſchwarzer Seide, im übrigen aber dem Gros-detours ähnlich. Er iſt einen halben Stab, auch wohl fünf Achtel breit, und vierzig bis fünf und vierzig Stab lang. Man macht ihn zu Paris, Lyon, Tours und anderwärts. Die holländiſche Sorte iſt in Länge und Breite wie der vorhergehende Artickel. Raz d'Agen iſt ein geköperter Serſchartiger Zeug, der beynahe einen halben Stab breit liegt.

Raz de la Mothe, Raz de St. Maixent, Raz de St. Lô, Raz de Luſignan, ſind ebenfalls geköperte wollene glatte Zeuge oder Serſchen, die kurz geſchoren werden, und einen halben franzöſiſchen Stab breit liegen. Raz de Perſe, Façon de Perſe und Raz de Caſtor ſind glatte auch geköperte Segovieſerſchen, die inſonderheit zu Rheims verfertiget werden.

Raz d'Angleterre, Raz de Comteſſe gleichen in Breite und Länge dem St. Maur, und werden auch bey uns zu Krefeld und anderwärts häufig verfertiget.

Wegen Raz de Maroc ſ. den Artickel Marocs. Raz de Pologne heißt man eine Art kleiner Serſche oder Serſchette, ſo zu Rheims gewebt wird.

Velours ras, heißt man in Frankreich den unaufgeſchnittenen Sammet. Raz de Printems, iſt ein ſeidener Sommerzeug, ſieben Sechszehntheil des Stabs breit, der beſonders zu Mannsweſten gebraucht wird.

In Italien bedeutet Raſo den ſchweren ſeidenen Atlas. Hier iſt der Raſo di Pergola und der Florentiniſche im Ruf. Raſo di Sicilia iſt ein zwey oder mehr farbiger ſeidener Damaſtartiger Zeug mit großen Blumen, der auch hier und dort in Deutſchland Partür genannt wird.

Raſetti di Cipro, ſind ſeidene leichte und dünne Atlaſſe, die auf der Inſel Cypern gewebt, und beſonders

nach Italien, wie auch nach Marſeille verfahren werden. Man packt ſie in Kiſten, wo immer ein Sortiment von fünfhundert türkiſchen Piaſtern im Werth befindlich iſt.

Raſſade, beym Handel nach der afrikaniſchen Küſte, eine Gattung Glaskorallen oder Perlen, welche in dieſen Gegenden ſehr geſucht iſt. Sie ſind von Email, zitronengelber Farbe, und führen die Nummer zwey und zwanzig. Ihre Form iſt perlrund, und ſie halten nicht über drey Linien im Durchmeſſer. Die Maſſe oder Matze hält vier tauſend Grains oder einzelne Korallen, und wiegt ein Pfund ſchwer. Die Maſſe Veroterie aber hält zwanzig tauſend Stück Korallen, und wiegt drey und ein halb bis vier Pfund franzöſiſchen Gewichts.

Raſura, hierunter verſteht man in Apotheken und Materialhandlungen allerhand geſchabte oder geraſpelte Artikel. Da giebt es z. E. raſuram cornu cervi, geraſpeltes Hirſchhorn, raſuram ligni ſancti, geraſpeltes Franzoſenholz, raſuram ligni ſaſſafras, raſur. eboris, Ungul. alcis u. a. m.

Rataffia, bekanntlich ein wohlſchmeckendes ſtarkes Getränke, das aus Brandtwein, allerhand Früchten, Kräutern und Gewürzen zuſammengeſetzt worden iſt. Es giebt deſſen wohl hunderterley Arten, die alle ihre beſondere Zunamen haben. Man macht dieſen Artickel allenthalben, aber doch vorzüglich zu Nancy, Montpellier und Paris.

Rather, ſ. Theer.

Ratin, Ratine, eine Gattung wollener geköperter Zeuge, von der es gar verſchiedene Sorten giebt. Man hat deren gewalkte, ungewalkte, friſirte ꝛc. Die Handlung zieht dieſe Waare aus England, Holland, Frankreich und den Orten, wo feine Tücher häufig gewebt werden.

Die engliſchen Ratine ſind ſechs Viertel der Yard breit, und ſieben und dreyſſig und eine halbe lang. Die Yard koſtet etwa ſechs engliſche Schillinge.

Die holländiſchen, von welchen Leyden und Utrecht eine große Menge liefern, ſind theils gewalkt, theils friſirt, und in Stücken von funfzig, oder halben von fünf und zwanzig brabanter Ellen.

In Frankreich ſind die nachfolgenden Oerter durch ihre Ratinmanufakturen im Rufe: Abbeville in Picardie durch ſeine Ratines royales, mit Streifen, welche fünf Achtel eines Stabs breit liegen, und von Leo-

neſas-

neſaswolle gewebt werden. Die Stücke halten drey und zwanzig bis ſechs und zwanzig Stab in dte Länge. So auch friſirte Ratine, fünf Viertel breit, und zwey und zwanzig bis vier und zwanzig Stab lang. Beyde Sorten ſind eine Nachahmung der holländiſchen Waare, übertreffen ſie aber in der Güte.

Alby und verſchiedene Oerter in Languedoc, liefern Ratine von allen Farben, die unter dem Namen Ratines royales bekannt ſind. Sie halten entweder fünf Achtel oder einen halben Stab in die Breite.

Andely in Normandie: ſuperfeine Ratine auf holländ. Art, fünf Viertel breit und beſſer noch von Güte, als die feinſte engliſche Waare. Dergleichen ſuperfeine fünf Achtel breit, glatte, gelbartige, geſtreifte, mit Muſchen und auf alle mögliche Art.

Aubenas in Languedoc: ordinaire Ratine, drey und drey Viertel Pans breit.

Bailleul in Flandern: ſieben Viertel bis zwey flandriſche Ellen breit.

Beauvais: einen Stab auch fünf Vietrel breite Sorten, die nach Beſchaffenheit ihrer Güte von fünf bis auf zehn Livres gelten. Die fünf Viertel breiten ſieben bis funfzehn Livres. Die Kette iſt von franzöſiſcher Wolle; der Einſchlag von Spaniſcher.

Bedarieux in Languedoc: dergleichen auf engl. Art.

Cahors in Guyenne: vier Viertel breite ordinaire Ratine, nach Art der von Chateauroux, dergleichen neun Achtel breite nach Art der von Elbeuf; ſuperfeine fünf Viertel breite, wie die von Vienne in Dauphine; und endlich noch Ratine auf engliſche und holländiſche Art, die in Anſehung der Feine, Zurichtung und Farbe mit denen von Abbeville gleichen Rang halten.

Caſtres in Languedoc: vier auch fünf Viertel breite Sorten, in Stücken von ſiebzehn bis zwanzig Stab.

Chateauroux in Berry: Ratine auf holländiſche Art.

Clermont-Ferrand in Auvergne, drey Viertel breite Sorten.

Creſt in Dauphine: drey Viertel breite ordinaire Ratine.

Dieu-le-fit in eben dieſer Provinz: breite Ratine von vier Vierteln, wie auch zwey Dritteln.

Darnetal in Normandie: vier auch fünf Viertel breite.

Evreux in Normandie: Ratine von erſter und zweyter Gattung; die erſte iſt auf holländiſche ſuperfeine Art, die andere fein; beyde werden ſowohl fünf Viertel,

als auch nur fünf Achtel breit gewebt. Sie haben blaue Leiſtenbänder, die am Rande weiß geſtreift.

La Baſtide bey Beziers in Languedoc: Ratines fines, ſurfines und communes. Jene ſind fünf Viertel breit, dieſe nur einen Stab. Die Stücke halten ſechszehn Stab in die Länge.

Montagnac in Nieder-Languedoc, liefert Ratines étroites oder ſchmale Sorte, fünf Achtel breit und vierzig Stab lang; und grandes Ratines, fünf Viertel breit und in Stücken von zwanzig Stab.

Die Ratine von Montauban ſind fünf Viertel breit, und zwanzig bis ein und zwanzig Stab lang.

Die Ratine von Rouen ſind ſo breit, wie die vorgenannten, werden ihrer Güte wegen geſucht, und kommen meiſtentheils weiß zum Handel.

Die von Toulouſe ſind theils auf Rouenſche Art, theils auf andere, entweder vier oder fünf Viertel breit.

Die von Fournon in Vivarais, zwey drittel des Stabs breit.

Troyes in Champagne liefert dreyerley Sorten Ratine in großer Menge zum Handel, nemlich fünf Viertel breite, in Stücken von fünf und dreyßig bis ſechs und dreyßig Stab; dergleichen mittelfeine von gleicher Länge und Breite; und endlich vier Viertel breite, in Stücken von ſechs und dreyßig bis acht und dreyßig Stab.

Vienne in Dauphine: eben ſo. Die hieſige Waare wird in Ratines ſuperfines, Dauphines und Croiſés unterſchieden. Sie iſt entweder vier oder fünf Viertel breit, und wird theils friſirt, theils gepreßt, langhärigt u. ſ. w. in Stücken von zwanzig bis fünf und zwanzig Pariſer Stab verſchickt. Der Stab gilt acht bis achtzehn Livres nach der Feine.

Alle dieſe Sorten werden zu Manns- und Frauenkleidern, Bettdecken u. dgl. häufig verbraucht.

Ratſchdorfer, ſ. ungariſ. Wein.

Ratten, ſind bekannte ſchädliche Thiere, die, wo ſie überhand nehmen, den Menſchen viel Schaden verurſachen. Es giebt aber ihrer zweyerley Arten in Amerika, von welchen die Felle zum Handel geſucht ſind. Die, welche man in den Gehölzen antrift, ſind etwa zweymal ſo groß, als unſre gewöhnlichen Ratten. Ihre Haare ſind ſchön ſilbergrau, manchmal auch, aber doch ſchon viel ſeltener, vollkommen weiß. Die Muſ-

kusratten ſind eigentlich ein biberartiges Thier, doch ungleich kleiner. Ihre Felle und Haare werden eben ſo wie die vom Biber angewandt. Sie gehen inſonderheit nach Frankreich und England.

Rattenpfeffer, ſ. Ritterſporn.

Rattenpulver, ſ. Arſenik.

Ratti-Coattings, engliſche ordinaire wollene, tuchartig gewebte Zeuge, die ſieben Viertel breit, und ſieben und dreyßig und eine halbe Yard lang ſind. Die Yard koſtet gewöhnlich ſechs bis ſieben Schilling. Der Artikel wird beſonders nach Spanien, Portugal und den Kolonien dieſer Staaten ausgeführt.

Rauchäpfel, ſ. Stechäpfel.

Rauchtopaſe, heißt man unächte Topaſen, oder Topasartige Kryſtalle.

Räucherwerk, Räucherkerzen, Suffitus, Suffimenta, werden entweder aus allerhand wohriechenden Kräutern, Hölzern, Gummi, Blumen und dergl. Sachen gemacht, und Schachtel- oder Pfundweiſe verkauft, oder auf naſſe und fließende Art aus allerhand wohlriechenden Eſſenzen, Geiſtern u. ſ. w. zuſammengeſetzt.

Rauchwerk, ſ. Pelzwerk.

Raucio di Peralta, ein edler ſtarker, weißer ſpaniſcher Wein, der in Navarra gezeugt, und weit und breit verfahren wird. Die Kenner ſchätzen ihn ſehr hoch. Man handelt ihn ſchon auf Flaſchen gezogen, und zu Bourdeaux bedient man ſich ſeiner zum Verſchneiden gewiſſer Franzweine.

Ravensbergiſche Leinen, eine gute und gedrungen gewebte deutſche Leinwand, die man in der Grafſchaft gleiches Namens, in Weſtphalen häufig verfertiget, und über Hamburg und Bremen in alle Gegenden von Europa, ja bis nach Oſt- und Weſtindien ausführt. Man ſchätzt ſolche ihrer Güte und Dauerhaftigkeit wegen noch höher, als die ſchleſiſche. Sie kommt meiſt unter dem Namen der bielefelder, herforder, holländiſchen und warendorfer Leinwand zum Handel. Man muß jedoch die hier verfertigte warendorfer Leinwand nicht mit der verwechſeln, welche zu Warendorf ſelbſt verfertiget wird. Die ravensbergiſchwarendorfer iſt viel feiner und dichter; ſie kann mit der feinſten niederländiſchen den Vergleich aushalten, und wird deswegen häufig unter dem Namen der holländiſchen Leinwand abgeſetzt. Die Bleiche übertrift ſogar die harlemer um ein vieles, weil hier die Waare viel ſanfter und vorſichtiger behandelt wird, ſo, daß ſie an der

Dauerhaftigkeit nicht leidet. Der Handel mit ravensbergiſchen Leinen iſt blos den Kaufleuten in den Städten und Weichbildern erlaubt, aber die Weber und Fabrikanten dürfen ſich damit nicht abgeben. Die Breite der Waare iſt durch Verordnung vom Jahre 1687 auf ſechs Viertel, und die Länge auf zwanzig Ellen beym Löwentlinnen feſtgeſetzt. Das Linnen wird auf den dazu angeordneten Leggen zu Bielefeld, Herford, Halle, Versmold, Borgholzhauſen, Oldendorf und Blotho gemeſſen, und ſeine Tüchtigkeit beurtheilt; hernach bezeichnet man es an beyden Enden mit einem Adler; das untaugliche aber wird ohne Zeichen zurückgegeben, und der Leineweber noch dazu mit Strafe belegt. Ein ſolches für untauglich befundenes Linnen darf hernach weder auf die Landesbleichen gebracht, noch auſſer Landes verkauft werden. Die feinſte und dichteſte Sorte wird in dem Diſtrikt Schildeſche des Amts Sparenberg gewebt. Man unterſcheidet die hieſige Leinwand in warendorfer ein und ſechzig ellige, bielefelder dichte, bielefelder halbdichte, bielefelder klare, klargeſtreifte und geſtreifte und gewürfelte von lauter Garn, breite holländiſche Leinwand, geblümte gezogene Leinwand, Drelllinnen, in gelbe und graue Sorte zu Kleidungen, Stück- oder Löwentlinnen u. ſ. w.

Raventuch, eine Art Segeltuchs, ſo theils von Flachs, theils auch von Hanf gewebt, und aus Rußland in großer Menge zum Handel gebracht wird. Es iſt in Stücken von funfzig Arſchin. Das Stück gilt gewöhnlich ſieben bis acht Rubel. St. Petersburg allein führt jährlich an ſechzig bis ſiebenzig tauſend Stück Raventücher größtentheils nach England, Holland, Dännemark und Lübeck aus. Man heißt eigentlich Raventuch oder Ravendok das ſchmälere, feine Segeltuch, ſo wie Wlamek das breitere bedeutet.

Rauke, wilder Senf, Eruca, Eryſimum, ein Kraut, welches ſowohl wild wächſt, als auch in Gärten zum Sallat gebauet wird. Es giebt deſſen mehr als eine Sorte, z. E. große Rauke, mit weiſſer geſtreiften Blume, und Rauke mit ſehr tief eingeſchnittenen Blättern und gelber Blume. Will man aber das Kraut unter dem Sallat gebrauchen, ſo muß es noch jung ſeyn. Der Artikel findet auch in Medicin einige Anwendung.

Raumois oder **Roumois**, eine

Art franzöſiſcher Packleinen, die von Rouen häufig zum Handel kommen. Sie ſind funfzehn Sechszehntheile eines Stabs breit, und der Stab koſtet neunzehn bis zwanzig Sous.

Raupenklee, Schnekkenklee, Scorpionkraut, Scorpioides, Campoides, iſt eigentlich kein Kleekraut, ſondern nur ein Kraut mit einzelnem Blatte, das mehr ſeiner Seltſamkeit, als der Schönheit wegen, in unſern Gärten gezogen wird. Die Stengel wachſen nicht aufrecht, ſondern liegen mit ihren Zweigen auf dem Boden. An den Zweigen kommen im Julius kleine gelbe Papilienblumen hervor, worauf Schooten folgen, die an Geſtalt den Raupen ſehr ähnlich ſind. Man braucht dies Kraut auch zuweilen in den Apotheken.

Rauſchgelb, rother Hüttenrauch, Realgar, Arſenicum rubrum, wird in den Arſenikhütten aus Schwefel und Hüttenrauch verfertiget. Die Zuſammenſetzung der gemeinen Art erfordert den dritten bis vierten Theil Schwefel; ſoll das Rauſchgelb aber recht ſchön roth werden, ſo nimmt man Schwefel und Hüttenrauch zu gleichen Theilen dazu. Es wird nicht durch Sublimation, ſondern durch Deſtilirung bereitet. Dieſe muß mehr als einmal wiederholt werden, wenn die Waare einen gewiſſen Grad der Vollkommenheit erhalten ſoll. Das Rauſchgelb iſt, ſo wie der Arſenik, giftig. Man braucht ſolches zu Oehl- und Waſſerfarben. Das gute muß ſchön rein, klar und gar nicht ſchmutzig ſeyn. Die Handlung zieht es aus den ſächſiſchen, böhmiſchen und andern Hüttenwerken.

Rauſchgold, Flittergold, franzöſiſch Clinquant, wird aus Meßing durch verſchiedene Handgriffe verfertiget. Die Meßingplatten werden zuvörderſt unter den großen Hämmern ſo ausgedehnt, als es ohne Gefahr des Zerbrechens oder Durchlöcherns geſchehen kann. Hernach nehmen die Arbeiter die dünngeſchlagenen Platten und ihre Handhämmer, und ſchlagen ſolche zwiſchen beſonders dazu bereitetem Leder, ſo dünne wie Papier. Auf gleiche Art geſchiehet auch mit dem Flitterſilber, doch mit dieſem Unterſchiede, daß da die Meſſingſtäbe in vollkommen runde Stangen geſchmiedet und verſilbert ſeyn müſſen, ehe man ſie in dünne Platten ſchlägt. Von dieſem Flittergold und Silber wird eine anſehnliche Menge im Handel verthan. Wenn es hernach in Tafeln gearbeitet

iſt,

iſt, packt man es in ſogenannte Carten, und bringt es zum Handel. Aus dem gröbern Rauſchgolde ſchlagen die Nürnberger, Wiener und Freyberger ihre Flittern oder Flintern. Das, welches in ganz dünne Blätter geſchlagen iſt, heißt hernach Metallblatt.

Raute, eine jede Blume dieſer heilſamen und gewürzten Pflanze beſteht aus vier Blättgen, die Frucht iſt vierfach und trocken. Es giebt derſelben verſchiedene Arten; als die gemeine breitblätterichte Gartenraute, Ruta major hortenſis latifolia, deren Blumenblätter mit Haaren beſetzt ſind; die kleinere Gartenraute mit ſchmalen Blättern, Ruta hortenſis minor, tenui folia; die kleinere Gartenraute mit ſchmalen weißgeſcheckten Blättern, foliis variegatis argenteis u. ſ. w. Sie werden in der Medicin ihrer gifttreibenden Kräfte wegen ſtark gebraucht. Die Knoſpen nimmt man zum Brandtweinabziehen. In den Apotheken hat man von der Raute verſchiedene Präparate, nämlich ein abgezogenes Waſſer, ein Oehl, einen Balſam, eine Eſſenz, einen Eſſig, ein Salz u. ſ. w. welche Mittel bey giftigen Krankheiten, Fiebern und dergleichen mit Nutzen gebraucht werden.

Razetto, im italiäniſchen Handel, eine Art glatter oder auch geſtreifter halbſeidener Tapetenatlaſſe, die beſonders von Botzen, Trient, Rovereit und aus dem Mayländiſchen gezogen wird. Sie ſind eine leipziger Elle, auch wohl etwas darunter oder darüber, breit, und in Stücken von ſechzig bis zwey hundert Ellen.

Razini, im vorgedachten Handel, dünne ſeidene Atlaſſe, welche beſonders zu Genua, Florenz, Venedig, Lucca, Como und Mantua in groſſer Menge verfertiget werden. Die genueſer ſind zwey Palmi breit. Die Waare wird ſortimentsweiſe gehandelt, wo man die feinen und die gemeinern Farben durch die Bank im Preis zu rechnen pflegt.

Razo, beim italiäniſchen Handel, der ganz ſchwere ſeidene Atlas.

Razzer, italiäniſch Razzeſe, ein welſcher Wein, der zwiſchen Nizza und Savona gewonnen wird. Eine Art Muſkatweins.

Raypour, eine oſtindiſche Seide, welche durch die holländiſche Kompagnie aus Bengalen zu Verkauf gebracht wird.

Realgar, ſ. Hüttenrauch und Rauſchgelb.

Rebulla, ein Wein aus der Grafſchaft Görz, der gröſsten-

tentheils nach Krain und Kärnten ausgeführt wird.

Rébut, ſ. Morue.

Rechenpfennige, Zahlpfennige, Spielpfennige, franz. Jettons, ſind gewöhnlich von Metall, manchmal auch von Elfenbein, Perlmutter, Bein und andern Materien gemacht. Die metallenen werden faſt auf die nämliche Art, wie die ächten Münzen, geprägt oder geſchlagen. Daher die Rechenpfennig⸗Schläger zu Nürnberg und anderwärts vereydet ſind, daß ſie von ihrer Kunſt keinen unrechten Gebrauch machen wollen. In Frankreich dürfen dieſen Artikel die ſogenannten Gardes de Monnoie des Médailles du Roi allein verfertigen und ſchlagen. Er wird packetweiß, bey Groß, Hundert und Tauſend verkauft.

Rechnitzer, ſ. ungariſchen Wein.

Récouvées (toiles crues,) eine Art roher Creas, welche hier und dort in Bretagne verfertiget, und nach den franzöſiſchen Inſeln ausgeführt werden.

Reckel, Reckling, oder Raf, isländiſch Ricklinge, ſind lange Streifen von der Haut und dem Fett der Heilbutte, einer Art Schollen (Quete Pleuronectes), die in Norwegen und Island in Menge gefangen werden. Man ſchneidet ſolche oben von dem Schwanze nach dem Rücken zu ab, ſalzt ſie ein wenig ein, und trocknet ſie hernach an der Luft. Die Fiſcher gehen auf dieſen Fang gemeiniglich, wenn der Kabliaufang vorbei iſt, aus. Der Artikel wird in Holland und in den Seeſtädten pfundweiſe gehandelt.

Rédon, ſ. Gärbermirte.

Refe, im italiäniſchen Handel der Zwirn.

Réfin, heißt im franzöſiſchen Wollhandel die allerfeinſte Sorte Wolle einer beſondern Gattung, z. E. réfin Segovie, die ſuperfeine Segoviana u. ſ. w.

Réfleuret, in eben dieſem Handel, die Sorte Wolle, welche auf die ſognannte Prime folgt. Doch gilt dies nur in Anſehung der kaſtiliſchen und aragoniſchen Wolle. Bey der aus Rouſſillon verſteht man unter Réfleuret die feinſte Sorte.

Refoſco, ein guter Wein, der im görzer Gebiet gezeugt, und beſonders nach Krain und Kärnten verfahren wird.

Regal, ſ. Papier und Weine.

Regenwürmer, Lumbrici terreſtres, ſind lange, glatte und runde Würmer, ohne Füße, mit beſondern zu ihrem Leben erforderlichen Werkzeugen. Sie haben auf dem Rücken Luftwege, wie

die Raupen und dergleichen Würmer. Von Farbe ſind ſolche braun oder weißlich, und ſie pflegen ſich beſonders im fetten und feuchten Boden, unter den Steinen und auf dem auf der Erde liegenden Holze aufzuhalten. Wenn ſie zerſchnitten worden ſind, lebt der Theil, worinne das Herz befindlich iſt, noch immer fort, und ergänzt ſich, wie das auch bey den Waſſerpolypen geſchiehet. Dieſe Regenwürmer werden häufig in der Medicin verbraucht, und zwar äuſſerlich.

Regliſſe, ſ. Süßholz. Regliſſenſaft heiß man den Süßholzſaft, inſonderheit den weißen und gelben von Blois, Rheims und Paris, der in Paſtillen geformt iſt, und mit Amidom, Zucker, Violwurzel und etwas Süßholzſaft zubereitet wird.

Regolizia, ſ. Süßholz.

Regnie, eine Art ordinairer franzöſiſcher Leinwand, die ihren Namen von einem keinen Orte in Beaujolois führt, wo ſie häufig gewebt wird. Sie liegt einen halben pariſer Stab breit, und kommt in platt, wie ein Buch, zuſammengelegten Stücken zum Handel. Sie wird größtentheils über Lyon und Villefranche verfahren.

Regulus, bey den Apothekern, Scheidekünſtlern und Droguiſten, der metalliſche Theil eines Erzes, ſo beym Schmelzen mitten in der Maſſe beſtehen bleibt. In der Medicin ſind gebräuchlich der Regulus vom Antimonio, der gemeine, der Regulus martialis und medicinalis.

Reh, Capreolus, ein bekanntes Waldthier, das wiederkauet, zwo geſpaltene Klauen und Hörner ohne Aeſte hat. Zur Handlung kommt beſonders das Fell, woraus eine vorzügliche Gattung Leder zubereitet wird. In Frankreich zu Partenay in Poitou wird mit Rehhäuten ein beträchtlicher Handel getrieben.

Rehkraut, ſ. Genſt.

Reifsthaler, ſ. Schweizzerwein.

Reiger oder **Reiher**, Ardea, ein Vogel, der ſich von Fiſchen, Fröſchen und Muſchelthieren nährt, mit langem Schnabel und halbpergamentenen Füßen, an welchen unten vier lange und dünne Zehen befindlich ſind. Einige haben kleine Sträußer auf dem Kopfe: ſie halten ſich gerne an Seeen, Teichen und ſumpfigen Orten auf, und ſind gleich den Fiſchottern den Fiſchereyen ſehr ſchädlich. Der aſchgraue Reiher, Ardea cinerea major, iſt am äuſſerſten Ende des Schnabels bis auf die Zehen gegen

gen vier Fuß lang; der Kopf iſt mit einem ſchwärzlichen Strauße geziert, deſſen ſaubere zwey oder drey Fuß lange Federn ſehr geſchätzt werden. Die beſten kommen aus der Türkey, inſonderheit von der Inſel Candia. Das Fleiſch von dieſem Vogel ſoll in den Südländern einen Wildpretgeſchmack haben, daher es auch in die Küche gebracht wird. Mit den Federn zieren die Perſer, Türken und andere Morgenländer ihre Turbane. Das Reiherſchmalz wird von den Fiſchern zur Bereitung des Köders, um die Fiſche damit zu locken, gebraucht.

Reilbon, auch Revun, iſt der Name einer Pflanze, die in Chili, im ſüdlichen Amerika, wild wächſt. Man trift ſie gemeiniglich in ſandigtem Boden unter Gebüſchen an. Die Wurzel iſt röthlich, faſericht, gegen ſieben Zoll lang nnd ziemlich dick. Sie treibt einen oder zween runde Stengel fußhoch hervor, welche mit braunlichten und ſchmalen Blättern bekleidet ſind. Man gebraucht dieſe Wurzel, um auf Wolle roth zu färben. Sie giebt eine ſehr beſtändige Farbe, die ſich ſo lange erhält, als nur etwas vom Zeuge übrig iſt. Die Landleute ſammeln dieſe Farbewurzel, und bringen ſie büſchelweiſe in die Städte zu Markte.

Reinband, ſ. Hanf.

Reine-Claude, eine feine Art getrockneter franzöſiſcher Pflaumen, die in kleinen Doſen oder Schachteln aus Touraine und Provence zum Handel kommen.

Reinetten, eine vortrefliche Art franzöſiſcher Aepfel, die von Rouen in großer Menge nach den deutſchen Seeſtädten ausgeführt werden.

Reinfaren, **Revierblumen**, **Wurmkraut**, Tanacetum, ein Kraut mit zuſammengeſetzten regulairen Blumen, die in einem Blumenbuſche beyſammen ſtehen. Der Geruch deſſelben iſt angreifend, der Geſchmack bitter. Der Extrakt davon in Wein aufgelößt, vertreibt die Würmer, und wird auch zu ſolcher Abſicht in Pillen gegeben. Aeußerlich gebraucht den Reinfarn als ein gutes Wundkraut. Es giebt davon dreyerley Sorten, nemlich das gemeine, das krauſe oder gefüllte, und das ſtaudige Reinfarenkraut mit ,zertheilten Lavendelblättern.

Reinfall, italiäniſch Proſecco, ein italiäniſcher dikker, dunkelrother Wein, der im öſterreichiſchen Küſtenlande auf dem Hügel von Proſegg in Iſtrien gezeugt wird.

Reinweide, ſ. Weide.

Reiſelbeer, ſ. Berberis.

Reiß, Oryza, Rizum, Riſum, ſind die von ihren Hülſen entblößte, weißliche, gleichſam etwas durchſichtige, mehligſüßliche Saamenkörner einer beſondern Getraideart, aus den wärmern Gegenden, die nicht nur in Oſtindien, Amerika und im Morgenlande, ſondern auch in Spanien, Italien, dem Bannate u. ſ. w. gebauet wird. Der Halm, worauf der Reiß wächſt, wird gegen drey Fuß hoch, hat kleine länglichte und rauche Blätter; der Stengel bekommt viele dicke und ſtarke Knöpfe, und oben eine offene Aehre. Er theilet ſich an ſeinem obern Theile in etliche Nebenäſte. In dieſem nun erwachſen die kleinen Körner, auf allen Seiten ungleich, je eines über dem andern, mit einer gelben und rauhen Hülſe überzogen. Dieſe Körner ſind eyerrund, und von oben bis unten, der Länge nach, mit einigen kleinen Rippen verſehen. Wenn die Hülſen davon abgenommen werden, erſcheinen die Körner ganz weiß. Man bringet den Reiß aus verſchiedenen Ländern zum Handel. Hierunter iſt der aus Carolina der beſte und geſuchteſte. Der Artikel wird zwar in beiden Carolinen zugleich, aber doch am häufigſten in Südcarolina gebauet und verfahren. Dieſes letztere Land ſchickt jährlich über hundert tauſend Tonnen Reiß weg, meiſtens nach England und den franzöſiſchen Inſeln in Amerika. Der caroliner Reiß iſt unter allen bekannten Arten der weißeſte und reinſte an Körnern, dabey ſchön länglicht rund, und ohne Hülſen. Er kommt in Tonnen von vierhundert Pfund und darüber zum Handel.

Meyländer, veroneſer und piemonteſer Reiß iſt dicker und kürzer von Körnern, auch nicht ſo rein als der caroliner. Dieſe drey Sorten haben in Deutſchland dann denn ſtärkſten Abſatz, wenn etwa der caroliner nicht frey zugefahren werden kann, z. E. in Kriegszeiten.

Oſteliſcher Reiß iſt etwas beſſer, als meyländiſcher, geht inſonderheit nach Trieſt.

Der türkiſche oder levantiſche Reiß iſt nicht ſonderlich beliebt im Handel, weil er mehrentheils unrein, und dabey röthlich von Farbe ausfällt; doch wird er häufig nach Italien und den Küſten am mittelländiſchen Meere verſchifft. Die Handlung zieht ihn inſonderheit von Cairo und Philippopolis. Der letztere iſt der vorzüg-

zuglichſte. Er iſt in großen Kuffen, die wohl tauſend türkiſche Oken im Gewicht halten.

Im Mantuaniſchen, wo der Reißbau ungemein lebhaft betrieben wird, iſt dies die Methode, die die Landleute dabey beobachten: nachdem der Boden den Winter und Frühling über zwey oder dreymal gepflügt worden iſt, läßt man ein wenig Waſſer darüber, einige Tage vorher, ehe die Saat beſtellt werden ſoll; man ebnet hernach das Erdreich mit eiſernen Schaufeln; die Leute treten mit bloßen Füßen darauf. Hernach ſchreitet man zum Säen, und wenn dies vollbracht iſt, wird der Boden nochmals unter Waſſer geſetzt, ſo, daß dieſes letztere vier, fünf auch wohl ſechs Zoll hoch darüber ſtehet. Das Waſſer aber muß durchaus fließend erhalten werden. Im Herzogthum Mantua ſäet man den Reiß in den letzten Tagen des Aprils, oder zu Anfang Mays; aber ehe die Körner ausgeſäet werden, bereitet man ſie dazu vor, und weicht ſie ein, damit ſie keimen. Der Same wird in Säcke geſchüttet, und ſo fünf, acht bis vierzehn Tage ins Waſſer gelegt. Alsdann, wenn das Wetter warm iſt, oder etwas ſpäter, wenn es noch rauh ſcheint, läßt man das Reißfeld fünf bis acht Tage lang trocknen. Die Wurzel beginnt nun ſchon ſtärker zu werden, und gewinnt mehrere Kraft; das Feld wird unter Waſſer geſetzt bis zu Ende Junii oder Anfang Julii, hernach läßt man es auf einige Tage ab, und jähet mit der Jäthacke fleißig alles Unkraut aus. Im Monat Auguſt ehe der Reiß Aehren anſetzt, läßt man das Waſſer zum drittenmale ab. Iſt er ſchon ſtarkhalmig, ſo läßt man das Waſſer ſtehen; auf jeden Fall aber wird es nur auf drey oder vier Tage abgelaſſen, und dann der Boden aufs neue bewäſſert. Endlich mit Ende Septembers oder Anfang Oktobers, wenn der Reiß nun reif geworden iſt, wird das Feld trocken gemacht, und in einigen Tagen hernach, wenn der Boden betreten werden kann, wird die Pflanze, wie andere Getraidearten, mit der Sichel geſchnitten. Man legt das geſchnittene bey Händen voll auf der Stelle zum trocknen hin, hernach wird es in Garben gebunden; wenn auch das geſchehen iſt, legt man es in Schobern auf die Tenne hin, die mit Ziegelſteinen recht eben bepflaſtert iſt; hier muß es noch eine Weile

le trocknen; hernach bringt man den Reiß, der zum Verbrauch gereiniget, und von den Hülſen geſäubert werden ſoll, in die Dreſchſcheune, wo er von Pferden ausgetreten wird. Der gedroſchene Reiß wird in Säkken zu Markte gebracht.

Der von Abbruzzo im Neapolitaniſchen, iſt nicht viel beſſer als der levantiſche, wird aber doch in großer Menge, vornehmlich in Italien, abgeſetzt.

Piemonteſer Reiß gehet häufig nach Frankreich, in die Schweitz und ins Venezianiſche.

Spaniſcher wird ſtark in Valencia und in Katalonien gebauet. Der hieſige iſt nicht ſo weiß und körnicht, als der nordamerikaniſche und ägyptiſche, ſoll aber geſunder, als der letztere ſeyn. Er wird im März in das unter Waſſer geſetzte Land geſäet, um Johannis umgepflanzt, und im September und Oktober geärndtet. Er überkommt hier eine gelbliche Farbe, die man ihm (aber freylich auf Koſten der Geſundheit) durch Waſchen in Kalkwaſſer zu benehmen ſucht.

Bey vielen Völkern iſt der Reiß die gemeinſte, bey manchen die einzige Getraideart, deren ſie ſich zu Brod, und ſtatt deſſelben zum Brey bedienen. Man bäckt hier und dort Kuchen daraus, kocht ihn auf vielerley Art, zieht davon ſtarke Getränke ab, u. ſ. w.

Guter Reiß muß neu, ſchön weiß, und vollkommen rein, auch ohne Staub und Sand, nicht dumpfig ſeyn, oder einen Beygeruch geben. Je größer er von Körnern ausfällt, je lieber hat man ihn.

Man muß dieſe Waare von Zeit zu Zeit recht rein ausſieben, auch an trockenen, luftigen Orten verwahren.

Im italiäniſchen Handel, beſonders zu Genua, unterſcheidet man allen Reiß in Riſo fioretto, oder beſte Sorte, und in Mercantile oder Kaufmannsgut. Er wird zu Meyland nach Some oder Thierlaſten, nach Moggj und Staja gehandelt. Die Soma hat anderthalb Moggia oder zwölf Staja, und wiegt gegen zweyhundert und dreyßig Pfund peſo groſſo oder ſchwer Gewichts.

Zu Marſeille giebt man auf den levantiſchen Reiß drey Procent ſconto.

Zu Hamburg wird caroliner Reiß nach hundert Pfund in Kurant, mit zwanzig Procent in Banko, und acht und zwey Drittel Procent Rabatt gekauft. Man giebt hierauf auch noch ein Procent Gutgewicht. Auf

mey⸗

meyländiſchen Reiß in Säk⸗ken von ſechshundert Pfund im Gewicht, ein Procent an Gutgewicht und ſechs Pfund Thara.

Bey Schiffsladungen rech⸗net man in Holland 4000 Pfund Reiß auf die Laſt.

Reißbeſen oder **Reißbür⸗ſten** zu Kleidern, liefern Venedig und Genua viele zum Handel. Man verkauft ſie bey 100 Stücken.

Reißbley, ſ. Bleyweiß.

Reißmehl, **Reißblume**, ein zu Pulver gemalener oder geſtampfter Reiß, der in der Handlung, aber doch nicht ſonderlich ſtark, ge⸗führt wird. Er muß vor aller Feuchtigkeit wohl ver⸗wahrt, und ſtets im Trok⸗kenen gehalten werden. So⸗bald er feucht geworden iſt, verdickt er ſich und ſtehet grob aus, wenn er auch vorher noch ſo fein gewe⸗ſen iſt.

Réligieuſe (fil-à-la), eine Gattung halbweiſſen Leinen⸗garns, welche zu Ryſſel in Flandern verfertiget wird.

Réligieuſe (Voile-de), ein ſehr klarer Etamin, der zu Schleyern der Nonnen, zu Unterfutter unter Som⸗merkleider, und wegen ſei⸗ner Leichtigkeit zu kurzen Mänteln gebraucht wird.

Remsthaler, ſ. Neckar⸗wein.

Renettäpfel, ſ. Aepfel und Obſt.

Renken, eine größere Art Gangfiſche, die beſonders im Bodenſee von lindauer und konſtanzer Fiſchern ge⸗fangen werden. Der größte Theil wird einmarinirt, ein anderer geräuchert und ſo zum Handel gebracht. Auch Tirol liefert dieſe Fi⸗ſche.

Rennthier, Rheno, Rangifer Lapponicus, cervus Tarandus L., ein Thier, das beſonders in Lappland und einigen andern nordiſchen Ländern gar gemein iſt. Der mehrſten Einwohner Reichthum beſtehet da in zahlreichen Heerden von Rennthieren, die zur Ar⸗beit und Nahrung für die Menſchen gar beſonders ge⸗ſchickt ſind. Sie geben eine Menge Butter und Käſe, und ſind ihres ſchnellen Laufs wegen zum Reiſen, zur Fortſchaffung der Waa⸗ren u. dgl. gleich gut zu ge⸗brauchen. Obgleich das Thier dem Hirſche ſehr ähn⸗lich iſt, ſo bemerkt man doch zwiſchen beyden man⸗chen Unterſchied. Erſtlich iſt das Rennthier viel gröſ⸗ſer. Sein Gehörne, das ſich ſehr hoch erhebt, krümmt ſich gegen die Mitte, und bildet auf ſeinem Kopfe ei⸗ne Art von Krais. Es iſt rauch im Sommer von un⸗ten bis oben, und ſo blut⸗reich, daß man, wenn man es nur ein wenig ſtark mit

der Hand drückt, alsbald gewahr werden kann, daß es ihm Schmerzen verurſacht. Das ſonderbarſte an dieſem Thiere iſt die Theilung des Gehörnes. Die Hirſche haben zwey Geweihe, woraus eine Menge Enden hervorkommen; aber die Rennthiere haben noch ein drittes mitten auf der Stirne, nebſt zwey andern, die ſich über die Augen erſtrecken, und auf das Maul fallen. Alle dieſe Aeſte gehen gleichwohl nur aus einerley Wurzel; ſie nehmen aber unterſchiedene Wege, und bilden ſich auf mancherlei Art. Dies Gehörne fällt indeſſen dem Rennthiere auf dem Kopfe ſo beſchwerlich, daß es Mühe hat, zu weiden. Das Haar dieſes Thiers iſt viel ſchwärzer, als das des Hirſches. Ob es nun gleich nicht ſo dünne Beine wie der Hirſch hat, ſo übertrift es ihn doch an Flüchtigkeit. Der Fuß iſt ſehr geſpalten und faſt rund. Mit Verwunderung bemerkt man, daß alle ſeine Knochen, vornehmlich die Gelenke des Fußes, beym Gehen oder Laufen ein Geräuſch machen und klappern, als wenn man trockene Nüße ſchüttelt. Ferner bemerkt man, daß ſie nicht wiederkauen, ob ſie gleich geſpaltene Klauen haben und dergl. Ob nun gleich dieſe Thiere von Natur wild ſind, ſo haben die Lappen dennoch Mittel gefunden, ſie zahm zu machen, daß es keine Familie im ganzen Lande giebt, die nicht eine Heerde davon hätte. Indeſſen ſind doch die Wälder noch mit der wilden Art angefüllt, obgleich die Lappländer ſie unaufhörlich verfolgen, theils ihrer Felle wegen, die man höher ſchätzt, als die von der zahmen Art, theils auch des ſchmackhaftern Fleiſches halber. Lappland ernährt ſonſt kein anders Hausthier, als eben dieſe Rennthiere; dagegen aber wiſſen auch die Einwohner alle und jede Stücke von dieſen anzuwenden. Sie brauchen das Haar, das Fell, das Fleiſch, die Knochen, das Mark, das Blut, die Sehnen, kurz alles. Die Häute dienen ihnen, ſich vor den Ungemächlichkeiten der Luft zu ſchützen. Im Winter tragen ſie die Felle mit den Haaren; im Sommer bekleiden ſie ſich mit ſolchen, wovon die Haare abgenommen worden ſind. Das Fleich vom Rennthiere iſt ſaftig, fett und überaus nahrhaft. Die Lappen genießen in ihrem Leben nichts anders, und ſind damit vollkommen zufrieden. Die Knochen wiſſen ſie auf allerhand Art zu benutzen. Sie machen Armbrüſte und Bogen davon,

bewehren damit ihre Pfeile, machen Löffel und andern kleinen Hausrat daraus. Die Zunge und das Mark ſind die köſtlichſten Leckerbiſſen in Lappland. Aus den Sehnen dieſer Thiere macht der erfinderiſche Lappländer ſeinen Zwirn, ſo wie ſein Strickwerk. Mit den feinſten näht er ſeine Kleider, mit den gröbern fügt er die Bohlen in ſeinem Nachen zuſammen. Die Milch der Rennthiere iſt das gemeinſte Getränke im ganzen Lande. Sie iſt ſo fett, daß man ſie um die Hälfte mit Waſſer verdünnen muß. Man macht ſchmackhafte Käſe daraus, die wenigſtens für die Bewohner dieſes Landes eine beliebte Speiſe abgeben. Das gewöhnliche Futter der Rennthiere iſt kleiner weicher Moos, der in ganz Lappland in Ueberfluß wächſt. Die Häute vom Rennthiere werden größtentheils ſchon gegerbt und zugerichtet aus Schweden zum Handel gebracht. Sie ſind ihrer Leichtigkeit, Kernhaftigkeit, Geſchmeidigkeit und Weiche wegen ſehr geſucht. Die aus Kanada gehen in groſſer Menge nach England und Frankreich, in welchem leztern Lande ſie peaux de Cariboux heißen. Auch Rußland führt viel zubereitete Rennthierfelle aus, und verhandelt ſolche bey Dächern. Die Ausfuhr der rohen Rennthierhäute iſt, ſo wie die der Rennthierhaare, verboten.

Réquets, ſind weiße Leinen, die zu Vitre in Bretagne gewebt werden. Sie ſind ſieben Achtel des Staabs breit, und dienen zu Bettüchern, Küchenhandtüchern u. dgl.

Réſeau, ſ. Spitzen.

Reſeda luteola, ſ. Wau.

Reſina Jalappa, ſ. Jalapp.

Rettig, Raphanus, deſſen giebt es unterſchiedliche Arten. Die erfurtiſchen ſogenannten Winterrettige haben indeſſen den Vorzug, und mit Rettigſaamen treibt Erfurt ſeit langer Zeit nach vielen Gegenden in und auſſer Deutſchland Handel. Man unterſcheidet die erfurter Rettige in weiße und ſchwarze Sorte. Jede davon findet ihre Liebhaber. Auſſerdem unterſcheidet man ſie auch noch in größere oder ſchlechtweg Rettige, und in kleinere ſogenannte Radies oder Rettisgen. Auch in der Medicin hat der Rettig ſeinen Nutzen.

Retze, heißt man in Artois, beſonders zu Bapeaume, die geſtreiften Linons oder Toilettes.

Revêche oder Reverſe, ein grober ungeköperter, nur ganz locker gewebter wollener Zeug mit langen Haaren, der auf der einen Seite zu-

weilen gekraußt, zuweilen auch ungekraußt iſt. Er kommt dem Flanell oder Baye ziemlich nahe. Gemeiniglich webt man ihn weiß, und färbt ihn hernach im Stück. Die meiſten Revêche liefern uns jetzt Bagneres in Bigorre, und Beauvais in Isle-de-France. Der erſtere Ort giebt weiße und gefärbte, die zu Unterfutter dienen, gewalkte, noch ſtärker gewalkte, behaarte, melirte und glatte, die wie Plüſch ausſehen, 3/4 eines Stabs breit liegen, und geſtreifte von gleicher Breite. Sie finden vornehmlich in Bearn, Bigorre und Gaſcogne Abſatz, allwo ſie zu Röcken und Schürzen der Weibsleute verbraucht werden. Gewalkte Revêche, die 3/4 Stabs breit ſind, und im Preis, nach Verhältniß der Feine, 40 bis 70 Sous gelten, dienen zu Vorhängen u. dgl. Gewalkte langhärige, gebraucht man zu Mannsröcken.

Zu Beauvais webt man eine auſſerordentliche Menge dieſer Zeuge von allerley Breite für die Papiermühlen in Frankreich. Der ſtärkſte Abſatz dieſer Waare iſt auf den Meſſen von Saint Denis, Caen, Guibray, Rheims, in Flandern, den ſüdlichen Provinzen Frankreichs, in der Normandie, in Bretagne ꝛc. Die Reveſchen von Amiens werden in breite, mittlere und ſchmale unterſchieden. Die erſtern ſind 3/4 breit und 20 bis 30 und einen halben Stab lang, die andern eben ſo, die letztern aber 3 und 1 halb 1/4 breit und 23 Stab lang. Die von Beauvais werden in Revêches du grand corps, die man auch façon d'Angleterre heißt, und in Revêches du petit corps unterſchieden. Jene halten, wenn ſie aus der Wolle kommen, 3/4 eines Stabs in die Breite und 21 Stab in die Länge; dieſe aber 5/8 in die Breite, und 20 Stab in die Länge.

Révun, ſ. Reilbon.

Rhabarber, Rha, Rheum, Rhabarbarum, eine große, länglichte und knollichte Wurzel, die etwas ſchwammicht oder holzicht, dabey aber doch ſchwer iſt, äuſſerlich gelb von Farbe, inwendig aber wie eine Muskatnuß ausſiehet; ſie hat einen ſcharfen, bittern und ſehr eckelhaften Geſchmack, auch widrigen Geruch. Man erhält ſolche in runden, länglichten und eckigten Säcken einer halben Fauſt groß, die theils durchbohrt, theils nicht durchbohrt ſind. Es giebt davon verſchiedene Sorten, nemlich die morgenländiſche und die abendländiſche. Von jener ſind die Wurzeln die beſten, welche

che aus Perſien, der Tartarey und Rußland zum Handel gebracht werden. Die aus China durch die oſtindiſche Kompagnie zu uns gelangen, ſchätzt man ſchon weniger.

Occidentaliſche heißt man die, ſo man hier und dort in Europa, z. E. zu Hampſtead in England, in der Pfalz um Käferthal u. ſ. w. bauet. Dieſe letztere hält ſich in der Art nicht über drey Jahre. Die Pflanze iſt eine Gattung Mangold, Lapathum orientale criſpum. Aus einer Blätterſcheide entſteht ein Blumenbuſch, der ſich in viele Aeſte ausbreitet, auf dieſen ſtehen vierblätterichtregulaire Blumen, und ein dreyeckigter Saamen folgt nach. Die Wurzel wird kiſtenweiſe zum Handel gebracht. Die däniſche aſiatiſche Kompagnie verhandelt viel von dieſem Artikel in Kiſten von 120 bis 145 Pf. netto Gewichts. Die däniſche aſiatiſche Waare wird in geſchnittene, runde und glatte unterſchieden. Man verkauft ſie mit einem Procent Gutgewicht. Bey den Auktionen der holländiſchen oſtindiſchen Kompagnie gilt der Artikel, nach Beſchaffenheit ſeiner Feine, 24 bis 36 Stüber Bankgeld. Die holländiſche Gattung kommt aus China. Zu Livorno handelt man levantiſche und oſtindiſche Rhabarber; aber die erſtere iſt 4 bis 500 Procent theurer, als die andere. Von jener gilt das Pf. 15 bis 18 Lire im Preis; von der oſtindiſchen nur 3 bis 4 1/2 Lire.

Zu Marſeille unterſcheidet man die Rhabarber in levantiſche und ruſſiſche Sorte. Was man da levantiſche nennt, iſt eigentlich oſtindiſche, und die ſogenannte ruſſiſche wird zwar von St. Petersburg geholt, iſt aber chineſiſches und tatariſches Produkt. Die erſtere Sorte gilt gewöhnlich zu Marſeille nur 50 Sous bis 3 Livres, die andere 5 bis 8 Livres.

Gute Rhabarber muß friſch, ſchwer, nicht wurmſtichig, auch nicht blaß von Farbe ſeyn. Man muß ſie trocken und rein halten, ſonſt der Wurm gar leicht hineinkommt. Wenn man ſie anſchneidet, muß ſie ſchön marmorirt ausſehen u. ſ. w. Die, welche leicht und ſchwammartig, in lauter länglichten dünnen Stücken iſt, taugt nicht. Dieſer Artikel wird ſehr häufig in der Medicin verbraucht. Er iſt eines der beſten Laxiermittel, und zwar wegen der gelinden Wirkung ſo manchem andern vorzuziehen. Auſſerdem beſitzt die Rhabarber eine ſtärkende Kraft.

An Präparaten haben die Apotheken davon die ſogenannte Animam Rhabarbari, eine Tinktur, Pillen, und den Cichorienſyrup mit Rhabarber vermiſcht. Betrügeriſche Materialiſten pudern die blaſſe Rhabarber, verſchmieren die Löcher derjenigen, welche vom Wurme beſchädiget worden iſt; miſchen unter die ächte Rhabarber falſche oder Rhapontikwurzeln u. dgl. Vor allen dieſen Verfälſchungen und Betrügereyen muß man ſich wohl in acht nehmen. Die Rhapontikwurzel läßt ſich von der Rhabarber ſchon durch die Beſchaffenheit der Striemen deutlich unterſcheiden; denn bey der Rhabarber laufen ſie die Queere; bey der Rhapontik aber nach der Länge.

Mönchsrhabarber, Rumex hortenſis, Hippolapathum, iſt eine unächte, wenigſtens ſchlechtere Art, die man aus Weſtindien zum Handel bringt. Das Gewächſe iſt eigentlich eine Art Grindwurz. Dieſe Wurzel beſitzt faſt die nämlichen Kräfte, wie die ächte Rhabarber, daß heißt, ſie purgirt gelinde, und hält auch an. Indeſſen erfodert ſie ſchon eine größere Doſis, und wird deswegen meiſtentheils nur zu Dekokten und Aufgießungen gebraucht. Sehr viel liefert hiervon Krümmhäbel im ſchleſiſchen Gebürge, wo man die Art häuſig in Gärten bauet.

Rhamnus catharticus, ſ. Sinngrün.

Rhapontik oder Rapontik, Rhaponticum, von dieſer Wurzel führen die Materialiſten zweyerley Sorten, eine, die ſogenannte pontiſche, iſt eine braune ſchwammichte Wurzel in länglichten Stücken, die, wenn man ſie anbricht, rothe Striemen zeigt. Das Kraut, welches uns dieſe Wurzel liefert, iſt vom Geſchlecht der Jaceen. Die Wurzel purgirt noch gelinder, als die Rhabarber, und dient beſonders gewiſſen Theilen des Körpers, z. E. dem Magen, Milz und der Leber. Die gemeine Rhapontik iſt länglicht, auswendig braun, inwendig gelblicht, und von bitterm und anhaltenden Geſchmack. Die erſtere Gattung wird aus Perſien über Smyrna und Aleppo zum Handel gebracht; die andere aus Polen, aus Italien, und vorzüglich aus dem Gebürge bey Bourg-ſaint-Eſprit in Frankreich.

Ré- (isle de), weine, ſind weiße Franzweine, die von der Inſel dieſes Namens in großer Menge zum Handel gebracht werden. Der größte Theil davon geht nach Norden, nach Amerika u. ſ. w.

ſ. w. St. Martin iſt der Ort, wo man ſie am ſtärkſten einladet.

Rheinfaren, ſ. Reinfarn.

Rheingauer, ſ. Rheinwein.

Rheiniſche Kirſchen, ſ. Kirſchen.

Rheinlachs, ſ. Lachs.

Rheinlanken, ſind Seeforellen, welche aus dem Bodenſee in den Rhein ſtreichen, und dort in Menge gefangen werden. Man marinirt ſie ein, und verfährt ſie in Fäßern von 50 auch wohl 100 Stück.

Rheinweide, Rainweide, Lipuſter, Mundholz, Kehlholz, Brännheil, Ringärten, Dintenbeerſtrauch, Liguſtrum officinale, Liguſtrum vulgare, ein Gewächſe, das bey uns in Deutſchland, inſonderheit in Hecken, Wäldern, und um mit Strauchwerk bewachſenen Hügeln gemein iſt, aber unrecht von einigen mit dem Hartriegel oder Hartbaume, Corno fœmina, verwechſelt wird. Die Zweige von dieſem Gewächſe dienen für die Korbmacher. Das durchaus weiße Holz, welches eine ſchöne Politur annimmt, iſt zu allerhand Schirrholze zu gebrauchen, wie auch zu dauerhafter Drechslerarbeit, zu Schuhnägeln u. dergl. Ueberdieß feuert es gut, und aus den Kohlen macht man, mit gehörigem Zuſatze, vorzügliches Schießpulver. Die Blätter der Rheinweide werden im Brachmonate, und die Beeren im September und Oktober eingeſammlet. Sie dienen zu Mund- und Gurgelwaſſern. Die zeitigen Beeren, die einen dunkelvioletten Saft enthalten, gebrauchen die Weinhändler in den Niederlanden, um ihren blaßrothen Weinen eine dunklere Farbe zu geben. Nach den Verſuchen geſchickter Scheidekünſtler laſſen ſich daraus durch allerhand Handgriffe verſchiedene gute und zugleich dauerhafte Farben verfertigen. Blätter und Beeren von der Rheinweide ſind übrigens ohne Geruch, aber von einem deſto herbern, zuſammenziehenden Geſchmack und ziemlicher Bitterkeit.

Rheinweine, ſind kräftige, ſchmackhafte und geſunde deutſche Weine, die in Anſehung der Güte unter den beſten vaterländiſchen und ausländiſchen Gewächſen eine der erſten Stellen verdienen. Sie ſind dünne und leicht, auch nicht ſo ſüß und hitzig, als die ſpaniſchen, portugieſiſchen und italiäniſchen Weine. Die Dünſte davon ſteigen nicht ſo leicht in den Kopf; ſie gehen geſchwinder durch die Blaſe uud übrigen Eingeweide,

und

und laſſen ſich deswegen in größerm Maaſſe und mit weniger Beſchwerniß trinken. Indeſſen iſt doch ein junger Rheinwein der Geſundheit lange nicht ſo zuträglich, als ein älterer von einem guten Jahrgange, und hat auch noch dazu keinen ſo guten Geſchmack. Je älter der Rheinwein wird, jemehr Firne und Geiſt bekommt er, und gefällt dadurch den Kennern.

Der Rheingau wird für das rechte Vaterland dieſer Weine gehalten. Das rheingauer Gewächſe fällt zwiſchen Mainz und Bacherach. Ob aber gleich die Stadt Hochheim mit ihren Weinhügeln nicht im Rheingau liegt, ſo werden doch die hochheimer Weine ihrer Vortreflichkeit wegen, und weil ſie mit den Gewächſen des Rheingaues genau verwandt ſind, zu den Rheinweinen, und zwar zu den allerbeſten Sorten dieſer gerechnet.

Um den Kredit des hochheimer Weins empor zu halten, iſt hier die Verordnung gemacht worden, daß keine andere Sorten Rheinweine, als hochheimiſches Gewächſe, in Hochheim eingeführt werden dürfen. Und ſo dürfen die, welche von hier Weine bekommen, gar nicht befürchten, daß irgend eine Vermiſchung oder Verfälſchung ſtatt haben könne.

Von allen andern Weinbergen um Hochheim unterſcheidet ſich derjenige, der zur Domdechaney in Mainz gehört, und ganz allein die ſogenannte h o c h h e i m e r B l u m e trägt. Von dieſem wird das Stückfaß oft für tauſend Gulden, und darüber, auf der Stelle verkauft. Weil nach Beſchaffenheit der Stellen, der Weinberg Wein von verſchiedener Güte liefert, ſo werden aus der Domdechaney ſelten einzelne Stückfäſſer, ſondern nur gewöhnlich ganze Jahrgänge verkauft, damit die Käufer, wenn ein ſolcher Jahrgang vereinzelt würde, nicht hernach für den Ueberreſt weniger, als ſonſt bieten möchten, weil ſie beſorgten, daß gerade die beſten Fäſſer ſchon weggegangen wären.

Von gleicher Vortreflichkeit ſind auch die Weine vom erſten Range, die um Rüdesheim und am Johannisberge wachſen. Die beſten Lagen an dieſem letztern Berge gehören dem Hochſtift Fulda. Der bacharacher iſt jetzt nicht mehr ſo ſtark im Rufe und geſucht, wie ehedem. Der heutige Wein von dieſem Gewächſe hat einen ſüßlichen Geſchmack. Es wird hier auch ein

ein guter rother Wein gebauet, der gar nicht herb ſchmeckt, wenn er nur erſt einige Jahre gelegen hat.

Bleicherte heißt man ſchöne rothe Rheinweine, welche theils um Argenfels, ein Schloß am Rheine, im Trierſchen, theils auch im cöllniſchen Oberſtift gewonnen werden.

Lorchwein, iſt ein guter rother Rheinwein, der um den Flecken Lorch im Churmainziſchen wächſt.

Aßmanshauſener, ein rother Wein, der um das Pfarrdorf deſſelben Namens in dem vorgedachten Lande gezeugt wird.

Nierenſteiner, ein vortreflicher Rheinwein, der zwar auſſer dem Rheingau wächſt, aber mit den beſten Sorten dieſes Gewächſes gleichen Rang hält.

Im Rheingau verdienen auch noch folgende Oerter, wegen ihres guten und vorzüglichen Weinbaues, ausgezeichnet zu werden: Affenſtein, Hambach, Pfeffersheim, Rietberg, Wormsgau, Laubenheim, Bodenheim, Markbrunn, und noch einige andere.

Vorzüglich gute Jahrgänge ſind von 1748, 1760, 1762, 1766, 1776, 1779, 1780, 1781, und noch mehr von 1783. Dieſer letztere wird allen andern guten Jahrgängen vorgezogen.

Weil auf dem Weinbau in dieſer Gegend der vornehmſte Wohlſtand der Einwohner beruhet, ſo ſind zum Behuf dieſes Gewerbes beſondere Verordnungen ergangen, und Anſtalten vorgekehrt worden, die beyde auf das beſte der Käufer und auch auf den Vortheil und Sicherheit der Verkäufer abzwecken.

Vor Zeiten ſtand es jedem Weinbauer frey, ſeine Weine in beliebigem Preiſe zu verkaufen. Aber die Obrigkeit hat es verboten, daß, da zwiſchen Käufern und Verkäufern allerhand Ränke geſpielt wurden, Vorkaufe geſchahen u. dgl., die dem Handel großen Nachtheil verurſachten. Denn die, welche reichlichen Weinſegen gehabt hatten, verkauften ihre Waare unter dem Werth, um Geld zu bekommen, wodurch die andern ebenfalls genöthiget waren, ihre Weine zu niedrigen Preiſen loszuſchlagen, wenn ihnen die Waare nicht unverkauft bleiben ſollte. Auf einer andern Seite haben die Käufer, beſonders die geldreichen, um ihre Mitkäufer wegzudrängen, gar oft durch Steigerung des Preiſes geſucht, die beſten Partien in ihre Hände zu bekommen.

Dieſen Ränken vorzubeugen, hat man, inſonderheit

derheit im Städtchen Hochheim, die ſogenannte Gabelung oder Cabelung eingeführt. Mit dieſer iſt es ſo beſchaffen: es wird nemlich van Churmainz, unter deſſen Bothmäßigkeit der Rheingau ſtehet, eine ordentliche Deputation von etlichen Prälaten verordnet, welche an Ort und Stelle unterſuchen müſſen, wie viele Stückfäſſer rheiniſcher Weine, nach vollbrachter Weinleſe, in dieſem oder jenem Bezirke des Rheingaues, inſonderheit um Hochheim, gewonnen worden ſind. Dieſe Unterſuchung und Aufzeichnung der Weine geſchiehet nicht allein deswegen, daß man den Vorrath an Wein erfahre, ſondern auch, damit man allem Unfug, z. E. dem Alleinhandel, Aufkauf und Verkauf ſteuren könne. Daher muß jeder Unterthan aus dem Bezirke ſeine Stükken Wein, die er in dem Herbſt (ſo nennt man hier zu Lande die Weinleſe) gewonnen hat, bey der Deputation angeben, worauf die Weine nach einander gekoſtet, und ſchlechte und gute zu einerley Preis in Auktion oder Gabelung geſetzt werden, doch mit der Einrichtung, daß man die ausprobirten Stücke, ihrer Güte und Beſchaffenheit nach, (z. E. wenn deren 600 im hochheimer Bezirk befunden werden, von Nummer eins, als dem beſten an, bis auf Nummer 600, als dem in der Probe am ſchlechteſten befundenen,) mit Zahlen bezeichnet. Hierauf macht man Loosͤzettel, von welchen jeder 2 Stück Rheinwein in ſich begreift, und zwar allzeit ein Stück von den vorderſten, als den beſten, und dabey eines von den hinterſten und ſchlechteſten mit, welche Kreyer genannt werden; ſo daß z. E. der, welcher Nummer 1, als den beſten, ziehet, auch Nummer 600, als den ſchlechteſten, und der, welcher Nummer 2 bekommt, auch Nummer 599 u. ſ. w. bis endlich in der Mitte 300 und 301 zuſammen kommen, nehmen muß, und zwar in dem Preiſe, den die Weinhändler darauf geboten haben. Und bey dem Preisgebote haben die Mainzer, als churfürſtliche Unterthanen, allemal den Vorzug vor andern. Will nach ihnen jemand mehr bieten, ſo ſetzt er dadurch den Marktpreis, nachdem ſich alle diejenigen, die Rheinweine einkaufen wollen, richten müſſen. Solche Käufer müſſen aber die Looſe bey den Deputirten der Gabelung nehmen, und da erwarten, was ihnen das

das Glück für Stücke in die Hände ſpielt.

Wenn nun jemand 4 Looszettel bey der Gabelung erhält, ſo bekommt er dafür 8 Stück Rheinweine, die ihm hernach der Schreiber der Gabelung anweiſet, um ſolche abfodern zu können, wenn der Käufer dem Schreiber vorher den bey der Auktion bedungenen Landpreis dafür bezahlt hat.

Was endlich Stückfäßer anbelangt, die in der Probe zu ſchlecht befunden worden ſind, ſo werden ſolche nicht mit in die Gabelung gebracht, ſondern den Weinbauern gelaſſen, damit ſie dieſe ſelbſt, ſo gut als ſie können, an Mann bringen.

Die oberrheiniſchen Weine werden gar oft ſolchen Abnehmern, die keine Kenner ſind, für Rheingauer geliefert.

Mainz iſt nebſt den Oertern im Rheingau, Höchſt, Cölln und Frankfurt, der Stapel für dieſe Weine, und zugleich auch der Platz, wo Käufer und Beſteller am wenigſten eine Verfälſchung dieſer Waare zu befürchten haben.

Daneben ſind zu Dordrecht und Rotterdam ſtarke Niederlagen, und die Liebhaber können da zuweilen auf vortheilhaftern Fuß ſich mit Rheinweinen verſorgen, als ſelbſt in den Gegenden am Rheine.

Zu Mainz hält ein Ohm lauter Wein, abgezogen, und ohne Hefen, 20 Viertel. Hier und zu Frankfurt hat ein Stückfaß 1 und 1/4 Fuder, 7 und 1/2 Ohm, 150 Viertel, 600 Maaß, oder 2400 Schoppen.

Aber zu Mainz hält das Maaß 94 franzöſiſche Kubikzoll, mithin der Eymer 3760. Alſo vergleichen ſich 100 mainziſche Maaß mit 162 berliner Quart.

Dagegen faßt der Ohm zu Frankfurt 7436 franzöſiſche Kubikzoll, wonach ſich vergleichen: 100 frankfurter Maaß, mit 160 1/2 berliner Quart.

In Cölln am Rhein hat das Weinmaaß folgende Eintheilung: ein Ohm 26 Viertel, 104 Maaß, 416 Pintger. Das cöllniſche Maas ſoll 75 1/2 franzöſiſchen Kubikzoll faſſen, demnach vergleichen ſich: 100 cöllniſche Maaß mit 130 berliner Quart circa.

Rotterdam hat das Maaß ſo eingetheilt wie Amſterdam. Die hieſige Stoop hält 129 franzöſiſche Kubikzoll. $59\frac{535}{1000}$ rotterdamer Stoopen vergleichen ſich mit der amſterdamer Aam.

Weinkenner wiſſen nicht nur den Unterſchied der

Jahr-

Jahrgänge bey dieſen Weinen, in Abſicht auf ihre Beſchaffenheit, ſondern auch die Verſchiedenheit der Gewächſe von einem und demſelben Jahrgange, aufs richtigſte zu beurtheilen. Sie wiſſen z. E., daß ein hochheimer 48er dem Rüdesheimer oder Niedersheimer, von eben dem Jahrgange, vorzuziehen ſey, und ungleich höher im Preis gelte, als der letztere. Der erſtere hat mehr Firne, mehr Geiſt, fällt ſanfter auf die Zunge, und wird theurer verkauft.

Die Rheinweine pflegt man auf folgende Weiſe zu probiren: man nimmt ungelöſchten Kalk, gießt friſches Waſſer darauf, rührt es um, und läßt es einen Tag und eine Nacht ſtehen, hernach nimmt man von dieſem Kalkwaſſer eine halbe Bouteille, läßt es in einem neuen Topfe aufkochen, und wenn es erkaltet iſt, klärt man es durch Löſchpapier, thut das Durchgeſeigte in ein Glas und hebt es zum Gebrauch auf. Wenn man unter ein halbes Glas voll Wein etwas von dieſem Kalkwaſſer gießt, und der Wein ſeine Farbe verdunkelt, ſo iſt er verfälſcht; behält er aber die vorige Farbe, ſo iſt er ächt.

Junge und herbe Rheinweine werden mit Franken und andern Weinen verſchnitten oder verbeſſert.

Rheno, ſ. Rennthier.

Rhinoceros, ſ. Naſehorn.

Rhodia radix, ſ. Roſenwurzel.

Rhodium, lignum, ſ. Roſenholz.

Rhoeas, ſ. Mohn.

Rhombi, ſ. Muſcheln.

Rhoneweine, ſind vortrefliche Sorten Franzweine, die an beyden Ufern des Rhonefluſſes in Provence, Dauphine, u. ſ. w. gezeugt werden. Unter die vorzüglichſten zählt man den, welcher zwiſchen Valence und St. Valiere fällt, und unter dem Namen des Hermitageweins bekannt iſt; es giebt rothe und auch weiſſe Art. Ferner, den Calcernier von Chateau-neuf, la Nerthe, Cote de St. Andre und einige andere. Man ziehet dieſe Weine von Avignon, Cette und Montpellier. Sie werden in erſte und zweyte Sorte Hermitage. und in erſte und zweyte Sorte Cote-rotie unterſchieden, und ſind in Oxhöft von 28 bis 30 Vierteln. Der Hermitagewein erſter Sorte gilt gewöhnlich 200 bis 250 Livres; die zweyte 160 bis 180. Der Cote-rotie erſter Sorte, 130 bis 160; zweyter Sorte 80 bis 120 Livres im Preis.

Rhubarbe, eine Art Käſe aus Rou-

Rouergue, welche in runden Formen oder Kugeln zum Handel gebracht wird.

Rhus, ſ. Gärberbaum und Schmack.

Riabauls, ſmals, ſind grobe weiſſe Kattune, die die Engländer aus Oſtindien holen. Sie ſind einen halben franzöſiſchen Stab breit, und 9 Stab lang.

Ribadavia, ein angenehmer weiſſer ſpaniſcher Wein, der bey Rioxa in Neukaſtilien wächſt.

Ribas, ein ſpaniſcher rother Wein, der in Katalonien gezeugt, und über Barcellona verfahren wird.

Ribes, ſ. Johannisbeer.

Riceywein, vin de trois Riceys, heißt man eine Gattung Burgunders, welche in der Gegend um die drey Marktflecken, die den Namen Ricey führen, in groſſer Menge gewonnen und ausgeführt wird. Man zeugt hier in guten Jahren wohl 60 tauſend Muids Wein. Man unterſcheidet ihn in dreyerley Sorten. Die, welche in der Gegend vin gris, in Holland gryſſe Wyn, heißt, iſt beſonders im franzöſiſchen und öſterreichiſchen Flandern ſehr geſucht. Aber alle überhaupt werden in großer Menge nach Paris, in die Picardie, nach Flandern und Holland verfahren.

Ricelli, zu Genua die Art Getraide, welche in Sicilien unter dem Namen Roccella bekannt iſt; eigentlich die feinſte Gattung des Weizzen. Italien zieht dieſen Artikel größtentheils von Termini, Girgenti und Taranto ꝛc.

Richebourg, eine der erſten und beſten Sorten Burgunderweine, die in der Gegend um Nuits gewonnen werden.

Riedberger, ſ. Rheinwein.

Ricinus, ſ. Wunderbaum.

Riffy oder Riſty, eine Gattung levantiſcher Baumwolle, die man aus Alexandrien in Aegypten nach Marſeille bringt. Sie iſt ſehr fein.

Riflart oder Rifflart, heißt man im franzöſiſchen Handel die langhärigſte Schafwolle.

Riga, ſ. Eiſen.

Rilly, ſ. Champagnerwein.

Rind, Rindvieh, ſ. Ochſe.

Rindswurzel, ſ. Bilſenkraut.

Ringe, werden bekanntlich aus Gold, Silber, Stahl und hundert andern Materien gebildet. Man hat glatte, mit ächten und unächten Steinen, mit Miniaturgemälden, mit Antiken-Steinen, mit Emaille, mit Pettſchaften, ja ſogar mit kleinen Etuis und Uhren. Die Juwelierer, Steinſchneider, Bijouteriewaarenhändler und Hebräer handeln damit. Gedrehete

Ringe aus Meſſing werden beſonders in Nürnberg häufig gemacht, und von Eiſenhändlern und Iſerlohnern geführt.

Ringelblume, Goldblume, Dotterblume, Calendula, Caltha vulgaris, ein Kraut, das den Namen von dem Saamen bekommen hat, der ſich wie einen Ring krümmet. Es bekommt dünne, eckichte, haarichte und klebrichte Stengel, graue, länglichte Blätter, welche zungenförmig ausſehen, und einen krautartigen Geſchmack haben. Aus den haarichten Blumenköpfen kommen geſtirnte goldgelbe Blumen hervor. Man zieht in unſern Gärten verſchiedene Sorten dieſer Blume, als die einfache citronfarbene, die gemeine in der Mitte gelbrothe, die große gelbe gefüllte, die kleine mit ſtachlichtem Saamen, die afrikaniſche, welche inwendig weiß, und auswendig violett iſt u. ſ. w. Das Gewächs blühet faſt den ganzen Sommer hindurch. Die Landleute färben mit dieſen Blumen die Butter gelb, und ſie werden auch in Apotheken gebraucht.

Rions, ſ. Bourdeauxerweine.

Rippen, ſ. Tabak und Holz.

Riſten-Dreyband, ſ. Flachs.

Ritterſporn, wilder Ritterſporn, Ackeroder Feldritterſporn, Ritterblume, Lerchenklaue, Conſolida regalis Calcatrippa, und Delphinium officinale, Calcar equeſtre, flos equeſtris, Pes alaudæ, herba ſanctæ Ottiliæ, iſt entweder wilder oder zahmer Art. Die erſte iſt bey uns einheimiſch, und im Winter- auch Sommergetraide auf der Brache, in Weinbergen und Stoppeln, überhaupt aber im fetten und gebaueten, leimigen oder auch einem Mittelboden, und ſelbſt auf ungebaueten Stellen und geringen Sandfeldern, in gewiſſen Jahren ſehr häufig zu ſehen. Die zahme Pflanze hingegen, oder die Gartenritterſpornart, welche mit jener in den Hauptumſtänden überintrift, wird der Blumen wegen ſowohl geſäet als unterhalten, und vermehrt ſich durch den ausfallenden Saamen, wie die wilde.

Beyde haben als jährliche Pflanzen nur weiſſe faſerige, ſehr geringe Wurzeln, welche bey ihrer kurzen Dauer das Land ſehr ſtark ausſaugen und holzig werden. Der Stengel iſt rund, bey der wilden Art zwar, nach der Güte des Bodens, 1 bis 2 Fuß hoch, und ſehr ungleich äſtig, gablicht und ausgebreitet, aber doch niedriger als der bey

der

der zweyten Art in Gärten, welcher 3 auch 4 Fuß hoch wird, bald aufſchießt und ganz einfach bleibt. Die Blätter von beyden ſind dunkelgrün, ſehr fein, tief und ſchmal zertheilt, doch bey der zahmen Art etwas runder, breiter, und mit einzelnen dreytheiligen Einſchnitten verſehen. Die natürliche Farbe der Blumen iſt recht angenehm blau, und öfters dunkel laſurblau. Sie zeigen ſich vom Julius an, bis zum September, bey der zweyten Art in langen und bloßen einfachen Spizzen auf kurzen Stielen, bey der wilden hingegen ſtehen ſie auf den Spitzen der gabelförmig auseinander ſtehenden Zweige in kleinen ganz lockern Sträußern auf längern Stielen. Ihre Blumen haben eine beſondere Geſtalt, wegen der hinterwärts verlängerten Honigröhre, die einen Sporn vorſtellen u. d. gl. Die ſchwarzen im Auguſtmonat reifende Saamen haben einen bittern oder doch bitterlichen Geſchmack. Man bedient ſich ſtatt dieſer oder der Blätter, der getrockneten Blumen in den Apotheken, wozu man die recht dunkelblauen, wilden, zahmen, einfachen und gefüllten zum Färben des Syrups und Eſſigs braucht. Der Ritſporn mit Ahornblättern, ſo auch Läuſekraut genannt wird, giebt den bekannten Artikel Staphiſagria.

Riveſaltes, ein Muskateller von vortreflicher Art, der in Rouſſillon gezeugt und in ganz Europa verfahren wird. Er übertrift noch den berühmten Lunel und Frontignan aus Languedoc, in Abſicht auf Geruch und Geſchmack, ſo wie auf Reife und Süßigkeit. Er gleicht dem weißen Kapweine. Er wird meiſtens ſchon zur Zeit der Weinleſe hoch im Preiſe verkauft. Je mehr er gewartet wird, je mehr verbeſſert er ſich. Er iſt weiſſer Art, und wird am ſtärkſten von Cette in Oxhöft von 30 Veltes, wie auch aus dem neuen Hafen von Vendres verſchifft.

Rizeeleinen, eine Art türkiſcher Leinwand, welche aus der Stadt deſſelben Namens in auſſerordentlicher Menge nach allen Gegenden am ſchwarzen Meere, und im ganzen türkiſchen Reiche ausgeführt werden. Man heißt ſie auch Leinen von Trapezunt. Sie ſind aus Flachs gewebt und man ſchätzt die Ausfuhr dieſer Waare auf eine 1/2 Million Piaſter jährlich. Man hat deren dreyerley Sorten. Die feinſte Sorte geht nach Konſtantinopel, nach Aegypten und der barbariſchen Küſte, wo die Weibsperſonen

ſonen groſse Schleyer, Mervouetches genannt, davon machen, mit denen ſie ſich umhüllen, wenn ſie auszugehn pflegen. Die zweyte Sorte findet beſonders zu Konſtantinopel und Aleppo Vertrieb; und die dritte zu Bagdad, in Syrien, wie auch zu Cairo, wo ſie die Araber häufig zu Hemden verbrauchen. Sie gelten auf der Stelle, nach Beſchaffenheit ihrer Feine, 10 bis 30 Para der türkiſche Pik.

Rizon, in Frankreich, ein Gewebe von Gold und Silber, wo die Schlingen von Gold, die Blumen aber von Silber gemacht werden. Der Zeug wird beſonders zu Lyon fabrizirt, und geht inſonderheit nach Spanien und deſſen Kolonien. Er hat die Breite von Grosdetours, und wird vornehmlich zu Weſten und Unterkleidern der vornehmen Leute verbraucht. Halb-Rizon iſt eigentlich das, was man friſirten Sammet nennt.

Roannes, eine Art ſchneidende Werkzeuge für die Wundärzte, die beſonders zu Chatellerault in Poitou verfertiget werden. Auch heiſst man Roannes gewiſſe Sorten Gewebe von Leinen mit Baumwolle vermiſcht, die zu Roanne in Forez, eine Stadt 12 Meilen von Lyon liegend, verfertiget werden. Sie beſtehen in ſogenannten Toiles rouſſes, oder gelbgrauen Geweben, die 7/8 des Stabs breit liegen, und beſonders zu Betttüchern gebraucht werden: Toiles claires, oder dünnen, einer Art Trillichs, welche nach Lyon geſchickt werden, und da ihre Zurichtung bekommen: Toiles rouſſes & blanches, graue und weiſſe, die man auch wohl Toiles de ſaint Jean heiſst, ſind 3/4 breit; eine andere von 7/8 wird beſonders zu Unterfutter unter Kleider gebraucht; endlich noch Cotones rayées, oder ſtreifige halb leinene und halb baumwollene Zeuge, die 3/4 bis 7/8 des Stabs breit liegen.

Rob oder Roob, in den Apotheken und Materialhandlungen, ein dicker eingekochter Saft aus verſchiedenen Pflanzen und ähnlichen Dingen. So hat man z. E. Hollundermus oder Saft, Rob Sambuci; Quittenſaft, Rob Cydoniorum; Wacholderſaft, Rob Juniperi; Schlehenſaft, Rob Acaciæ; Weintraubenſaft, Rob de Agreſto; Berberisſaft, Rob Berberum; Kirſchſaft, Rob Ceraſorum; Attichſaft, Rob Ebuli; Maulbeerſaft, Rob Mororum; Johannisbeerſaft, Rob Ribium; u. dergl.

Robben, ſ. Seehund.

Robes, heiſst man Kleider für

Manns-

Manns- und Frauensleute, die in ganzen Stücken aus China und Japan zum Handel gebracht werden. Es giebt deren atlaßne, taftne brodirte u. ſ. w.

Robiole und Robiottini, ſ. Parmeſankäſe.

Roble, das Holz von einem Baume, der im ſüdlichen Amerika längs am Meerufer, und auf dem Andesgebürge angetroffen wird. Der Stamm iſt dunkelroth, das Holz dicht, ſchwer, und erhält ſich ſehr gut unter dem Waſſer. Die Blätter gleichen unſerm Ulmenbaume. Auf den zärteren Aeſten bilden ſich gewiſſe runde purpurfarbene Auswüchſe von 4 bis 5 Zoll im Durchmeſſer, voll gelber Kügelchen von ſüßem Geſchmack. Dieſe eſſen die Landleute gar gerne. Das Holz vom Roble wird zu Zimmerarbeiten und Schiffsbauerey genutzt.

Rocaille, zu Marſeille, Glaskorallen und Perlen zu Paternoſtern, Hals- und Armzierden, oder Braſſeletten, für Frauenzimmer. Man erhält ſolche von Rouen, und ſchickt davon jährlich viele hundert Centner nach den Gegenden im Morgenlande, auf der barbariſchen Küſte und anderwärts hin. Siehe Raſſade.

Roccella, in Italien, vornehmlich in Sicilien, die beſte Art Weitzen.

Rocchetta, bey den Italiänern das gereinigte Alkali, welches aus gewiſſen Meerpflanzen, beſonders aus der Gattung, die unter dem Namen Salicornia bekannt iſt, zubereitet wird. Dahingegen bey ihnen unter dem Namen Soda nur die ungereinigte Sorte verſtanden wird. Der Artikel kommt theils aus Sicilien, theils aus der Levante, beſonders aus Tripolis und andern Gegenden in Syrien, über Venedig und Marſeille. Die erſtere Art iſt in grauen Säcken, und beſſer als die andere. Beyde werden meiſtentheils in Glashütten verbraucht.

Rocforter Käſe, fromage de Rocfort, fromage de Roche, eine Gattung franzöſiſcher Käſe, die in und auſſerhalb Frankreich berühmt iſt. Sie führt ihren Namen von Rocfort oder Roquefort, ein Ort in Rouergue, zwo Meilen von Vabre, wo dieſer Artikel ſehr häufig verfertiget wird. Bey Rocfort iſt ein Thal, das auf allen Seiten von Felſen umgeben. In dem Felſen ſind Keller oder Höhlen von Natur gemacht, worinn man dieſen Käſe zubereitet. Die Arbeit geſchieht vom Monat May an bis in den September. Der Käſe muß in dieſen Kellern, wenn er getrock-

net iſt, beſtändig umgewendet und gerieben werden. Aus dem Abſchabſel wird wieder eine andere Sorte Käſe gemacht, die man in Kugeln formt, und Rhubarbe nennt. Wenn die Arbeiter ſehen, daß ihr Käſe eine röthliche Rinde bekommt, ſo halten ſie ihn für reif, und bringen ihn zum Verkauf. Die rocforter Käſe ſind alle glattrund; es giebt Formen, die nur etwa einen Zoll hoch ſind, aber auch andere, die wohl einen Fuß in die Dicke halten. Die Eigenthümer oder Pächter dieſer Keller, kaufen die Käſe gemeiniglich alle zuſammen, und verkaufen ſolche hernach wieder mit gutem Vortheile an die Kaufleute zu Toulouſe, Nimes und Montpellier. Dieſe ſchicken viel davon nach Paris, Lyon, ganz Languedoc, Gaſcogne, Provence, Savoyen und dem übrigen Italien. Einige hundert Centner gehen, meiſtens über Bourdeaux, nach England, Holland und den franzöſiſchen Kolonien. Rocforter Käſe, der die gehörige Güte hat, muß recht friſch, inwendig mit blaulichten Adern verſehen ſeyn, und einen angenehmen und lieblichen Geſchmack haben.

Rochekäſe, ſ. den vorhergehenden Artikel.

Rochecorbon, ein guter weißer Franzwein, der in Touraine wächſt, und vorzüglich nach Holland und Flandern ausgeführt wird.

Roche gude, ein vortreflicher weißer auch rother Wein, der um Avignon gewonnen, und als Regalwein ausgeführt wird.

Rochelles, eine Gattung Hanfleinen, die roh aus Beaufort und der umliegenden Gegend zu Markte gebracht wird. Die Kaufleute zu Rochelle ſchicken ſie nach Douay auf die Bleiche, laſſen ſie da vollends zurichten, und führen ſie hernach wieder nach den franzöſiſchen Inſeln aus. Auch nach Amerika überhaupt iſt es ein guter Artikel.

Rocken oder Rogken, Secale, Siligo, Ador, Farrago, Frumentum, die gewöhnliche Art Korns, welche zum Brodbacken angewandt wird. Man unterſcheidet ihn in Winterrogken, der vor dem Winter geſäet wird, und in Sommerrogken, den man mit Frühlingsanfang ſäet. Der Leſer beliebe den Artikel Korn nachzuſchlagen. Es wird mit dieſem Getraide in den Häfen an der Oſtſee, in den Niederlanden u. ſ. w., vorzüglich zu Danzig, Königsberg, Elbing, Hamburg, Altona, Lübeck, Bremen, Amſterdam ꝛc. gar beträchtlicher Handel getrieben.

ben. Man unterſcheidet es in zwey Hauptgattungen, nemlich Winterrogken und Sommerrogken, wovon der letztere kleinere Körner hat, aber ein weiſſeres Mehl giebt.

Königsberg verſchifft vom Rogken fünferley Sorten. Die beſte Sorte wird aus Weißrußland zugeführt. Die Körner von dieſer ſind groß, hellgelb, ſehr mehlreich, wohl trocken und rein. Die darauf folgende iſt der Rogken aus Polen, der zwar auch trocken, rein und grobkörnicht iſt; aber nicht ſo ſchön von Farbe ausfällt. Eine dritte Art beſteht aus ungetrocknetem, der zwar grob von Korn, gut von Farbe; aber ſelten völlig rein iſt. Die vierte iſt das ſogenannte Amts- oder Bauerngut; dieſe wird am meiſten nach Dännemark verſchifft. Die fünfte und ſchlechteſte Sorte iſt die, welche aus Filſit und Inſterburg zugeführt wird. Die Bauern ſammeln dieſe. Man braucht ſolche in guten Jahren nur zum Brandtweinbrennen.

Königsberg handelt allen ſeinen Rogken nach Laſten von 56 1/2 Scheffel. Die hieſige Laſt giebt reichlich eine Laſt zu Amſterdam.

Memel liefert Rogken, der nicht zu verachten iſt. Doch ſteht er in der Güte dem Königsberger nach. Die Laſt des hieſigen giebt 4000 bis 4200 Pfund in Holland.

Riga ſchickt Rogken nach Holland, Dänemark, Schweden und Hamburg. Der rigiſche Rocken iſt gut, doch zieht man ihm den ruſſiſchen und polniſchen vor. Ein gleiches gilt von dem, den Pernau verſchifft. 100 rigiſche Laſten, jede von 45 Loof, geben nicht völlig 99 Laſten in Holland aus.

Reval liefert beſonders getrockneten Rogken nach Lübeck und Holland aus. Die Laſt von dieſem, welche 4000 hieſige Pfund ſchwer, giebt in Holland nur 3400 Pfund.

Bremen führt Rogken nach Holland, Frankreich u. a. aus. Die Laſt hält da 40 Scheffel, und 8 bremer Laſten machen in Amſterdam 7 Laſten, 18 Mudden und 1 Scheepel.

Amſterdam handelt inſonderheit mit Rogken von Danzig, Elbing, Königsberg, aus Polen, Preuſſen und Pommern, von Stettin, Magdeburg, aus Archangel, Brabant und Flandern. Es verkauft ihn nach Laſten zu ſo und ſo viel Gulden von acht und zwanzig Stüvern. Eine Laſt zu Amſterdam hat 27 Mudden, 1 Mud 4 Scheepel, ein Scheepel 4 Vierdevat.

Die Laſt ſoll 4000 Pfund im Gewicht halten.

Hamburg handelt beſonders mit däniſchem braunen Rogken, mit danziger braunem und andern, engliſchem, franzöſiſchem, holſteiniſchem, königsberger, oberländiſchem, mecklenburgiſchem, ſogenanntem moskowitiſchen, eigentlich ruſſiſchem getrockneten Rogken, mit rigiſchem und vorländiſchen ꝛc. Alle dieſe Sorten werden da nach Laſten von 60 Faß contant in Kurant gehandelt. 10 hamburger Laſten geben 11 in Holland, und eine amſterdammer Mud hält 5449 fr. Kubikzoll. Das Ladungsmaaß der Schiffe wird übrigens gemeiniglich nach Rogkenlaſt beſtimmet. Aber die Laſt Rogken rechnet man beym Befrachten für 10 Procent leichter, als die Weizzenlaſt.

Rockſtreifen, heißt man weiße ſtreifige Kannefaße, die zu Krefeld und in andern Orten von Weſtphalen häufig verfertiget werden.

Rocou, ſ. Orlean.

Rodondos, lienços rodondos, weiße flandriſche Leinen, die 5 bis 6/4 breit liegen, und vornehmlich nach Spanien ausgeführt werden. Sie führen dieſen Namen, weil die Stücke walzenförmig zuſammengelegt ſind. Gent liefert dieſe Waare in groſſer Menge.

Rodou, Rodoul, oder Roudou, Gerbermyrte, Coriaria myrtifolia, ein Staudengewächs oder kleiner Baum, der an den Ufern der Bäche in Languedoc, Provence und Katalonien wild wächſt. Die Blätter werden zum Färben des Leders und mancher Zeuge gebraucht. Das Gewächſe trägt Kernfrüchte; die Blätter ſtehen einander gegen über, ſind länglicht, ausgezähnt, und unterwärts rauch. Die Beeren und Saamen ſind zuſammenziehend, und werden in Decocten gegen das Erbrechen angewandt. Der Saame, zu Pulver gemalen, wird zum Gerben der Häute gebraucht.

Roemals, Romals, oder Roumals, wie ſie die Franzoſen nennen, ſind baumwollene oſtindiſche Schnupftücher, die die holländiſche, franzöſiſche, däniſche oſtindiſche Kompagnie nach Europa zu Verkauf bringen. Holland liefert nachſtehende Sorten: feine rothe Roemals von Hougly, 1 und 1/8 der Elle breit, in Stücken von 16 und 7/8 Ellen; dieſe gelten 6 und 7/8, bis 7 und 1/2 Gulden. Dergleichen blaue mit rothen Streifen, in Länge und Breite, wie die vorſtehenden, 6 bis

6 und 1/2 Gulden im Preis. Dergleichen ächt rothe, 1 Elle breit und 15 Ellen lang, gelten 6 und 1/4 bis 7 Gulden. Ordinaire rothe, 1 Elle breit und 15 Ellen lang, 4 und 3/4 bis 5 und 1/2 Gulden. Dergleichen blau und weiße, dritte Sorte, 4 und 1/2 bis 5 Gulden. Dergleichen, genannt Sestergan-ty Jagernapour, wo ihrer 8 im Stück, und jedes 5/4 hält, 10 und 1/4 Gulden. Dergleichen 1 Elle und 1/8 haltend, 8 und 1/2 bis 9 Gulden. Dergleichen von 1 Elle, 6 bis 6 und 5/8 Gulden. Etta Palicat, 8 Tücher im Stück, 1 Elle und ein Viertel breit, Preis 9 und 1/4 bis 10 Gulden. Dergleichen gegitterte, indianiſche Sorte, Palicat, 8 aufs Stück, 5 Viertel breit, gelten 7 und 3/8 Gulden. Dergleichen Jagernapour, 7 und 1/2 bis 8 Gulden. Dergleichen Palicat, breit 1 Elle und 1 Achtel, 6 und 3/4 bis 7 Gulden. Dergleichen Jagernapour, zwote Sorte, 5 und 1/8 bis 6 Gulden. Dergleichen Palicat, 16 im Stück, 1 Elle breit, 13 und 1/2 bis 15 Gulden. Dergleichen Jagernapour, zweyte Sorte, 12 Gulden. Feine Roemals, oder rothe Palicattücher, 10 im Stück, 5 Viertel, 24 Poenjang, 28 bis 30 Guld.

Die däniſche aſiatiſche Geſellſchaft bringt zu Verkauf: Soot-Romals, 15 im Stück, 1 Elle bis 1 Elle und 1 Sechszehntheil in der Breite. Dergleichen Schop-Romals, 7 im Stück, 1 Elle und 5 Sechszehntheil ins Quadrat. Soot-Romals, 15 im Stück, 1 Elle und 5 Achtel ins Quad. Dergleichen, 15 im Stück, nur 7 Achtel ins Quad. u. ſ. w.

Röhrkraut, ſ. Löwenzahn.

Römiſche Bohnen, ſ. Wunderbaum.

Römiſche Camillen, ſ. Camillen.

Römiſcher Coriander, ſ. Coriander.

Römiſcher Kümmel, ſ. Kümmel.

Römiſche Neſſeln, ſ. Neſſeln.

Römiſche Pappeln, ſ. Pappeln.

Römiſcher Quendel, ſ. Quendel.

Römiſche Saiten, ſ. Saiten.

Römiſche Salbey, ſ. Salbey.

Römiſche Seide, Seta della Romagna, wird theils roh, theils auch ſchon zugerichtet, über Genua, Venedig und Livorno zum Handel gebracht. Ein anſehnlicher Theil geht auch nach Marſeille. Die Tramſeide wird zu Droguets und andern dicken Zeugen verarbeitet.

Römiſcher Spick, ſ. Narde.

Römiſcher Wermuth, ſ. Wermuth.

Röthe, ſ. Färberröthe.

Röthelſtein, Rothſtein. Rubrica fabrilis, eigentlich eine ſchwere, dunkelrothe Erde, von anhaltendem Geſchmack, die beſonders in England und bey uns um Nürnberg gegraben wird. Die gemeine Art wird in der Medicin zum Blutſtillen, wie auch von Tiſchlern, Zimmerleuten und Steinmetzen, zum Bezeichnen ihrer Arbeiten, gebraucht. Die feinere Gattung, welche ſich ſpalten läßt, wird, wie das Bleyweiß, in Holz eingefaßt, oder in länglichten Stücken ſchachtelweiſe zum Handel gebracht. Die Maler und andere gebrauchen es zum Zeichnen und dergl. Der rothe Rothſtein wird centnerweiſe verkauft,

Rognures, im franzöſiſchen Handel, die Abſchnittſel von verſchiedenen Waaren, z. E. die von Karten, die von Tüchern, welche auch bouts & couls ronds heißen, die vom Meſſing, die von Fellen und Häuten, ſo in den Leimſiedereyen angewandt werden; die vom Pergament, und die von behaarten Häuten (equais), deren ſich die Hutmacher bedienen.

Rohrcaſſien, ſ. Caſſien.

Rohrſchilf, arundo paluſtris, bringt aus der langen zaſigten Wurzel viele gleiche, inwendig hole Stengel, und mit einer zarten Haut verſehene Halmen mit ſcharfen Blättern, und geährter Blüte, welche einer Straußfeder ähnlich ſiehet. Es wächſet häufig in ſtehenden Waſſern und Teichen. Die Wurzel wird in Arzeney, inſonderheit wider den Stein und die Gliederverrenkung, gebraucht.

Rohr, ſpaniſches, ſ. Spaniſch Rohr.

Rolette, oder auch Rollette, eine Art grober Batiſtleinen, die um Kurtrik und Ypern, im öſterreichiſchen Flandern gewebt wird. Sie hält 3 Viertel des pariſer Stabs in die Breite und 25 bis 30 Stab in die Länge. Ihr ſtärkſter Verbrauch iſt in den Niederlanden ſelbſt.

Rollmeſſing, ſ. Meſſing.

Romaine, ſ. Pigeon.

Roman, ſ. Schrift.

Romanée, ſ. Burgunderwein.

Romaneſco, ein ſchmackhafter italiäniſcher Wein, der auf Monte malo, im römiſchen Gebiet, gewonnen wird.

Rome-Siſteron, eine Sorte Schnupftobacks, die man in Frankreich fabrizirt.

Rompen und Rumpennüſſe, ſ. Muskatnüſſe.

Rondelet, eine Gattung Segeltuch, die zu Abbeville in Picardie gewebt wird. Der Stab davon gilt 18 bis 20 Sous.

Rondelette, hat im franzöſiſchen

ſchen Handel mehr als eine Bedeutung. Man verſteht darunter eine ſchlechte Floretſeide, die auch den Namen Bourres, Straſſes u. ſ. w. führt: ferner eine Gattung Bretagnesleinen, die Rennes zum Handel ſchickt; dieſe werden in Rondelettes fortes und Rondelettes fines unterſchieden; es iſt eigendlich eine Art hanfener Segeltücher, dergleichen auch in und um Vitre in Bretagne verfertiget werden. Die Rondelettes müſſen 24 Zoll breit liegen, und die Kette aus 16 Aufzuglängen von 40 Fäden gemacht ſeyn. Nach der Verordnung darf kein Flachs darunter kommen. S. auch Contailles.

Ronta, ſ. toſkaniſche Weine.

Roode Haantjes, eine Gattung der rothen bourdeauxer Weine.

Roquemaure, ein guter rother Franzwein, der um die Stadt deſſelben Namens, im Kirchſprengel von Uſez am Rhonefluß in Languedoc, gewonnen, und über Cette und Avignon ausgeführt wird. Er iſt eine von den Sorten, die man in Deutſchland unter dem Namen des petit Bourgogne kennet. Zu Cette handelt man ihn in Demi-pièces von 5 bis 36 Veltes, zu Avignon nach Baral von 135 Pfund netto Gewichts.

Roquemaurſeide, eine feine Gattung franzöſiſcher Seide, die man zu Roquemaure in Languedoc gewinnet. Sie wird zu Trame erſter Sorte, oder auch zu feiner Organſine verarbeitet.

Roquetin, eine Art Goldfaden, die im Fürſtenthum Dombes gemacht, und häufig in den Gold- Silber- und Seidenfabriken zu Paris, Lyon und Tours verarbeitet wird.

Roquevaire, ein vortreflicher rother auch weiſſer Provencerwein, der um den Ort dieſes Namens gebauet wird. Er hat einen angenehmen Muskatellergeſchmack, und eine ſtärkende Kraft, beſonders wenn er ſich gehörig abgelegen. Auch die getrockneten Trauben aus dieſer Gegend ſind weit und breit im Rufe.

Rosconnes, eine Gattung ſchmaler franzöſiſcher Creas- oder Créesleinen, die ihren Namen von Roscof (ein kleiner Hafen in Bretagne) führen, wo die Waare zuerſt gewebt worden iſt. Sie werden aber nun ſchon auch in mehreren Gegenden dieſer Provinz verfertiget, und über Landerneau und Morlaix nach Gaſcogne, Languedoc, Bearn, Labour, Aunis, nach Spanien u. ſ. w. exportirt. Dieſe Leinwand ſoll, wenn ſie vom Stuhle abgenommen wird, 21 Zoll und 10 Linien breit, und

und durchaus von gebleichtem Garne gewebt ſeyn. Die feinſten Sorten werden Extraits, die darauf folgenden aber, Fleurets premiere, deuxieme, troiſieme und quatrieme qualité genannt. Man ſchickt von dieſer Waare auch viel über Havre de Grace und Nantes in verſchiedene Länder, vornehmlich nach den franzöſiſchen und ſpaniſchen Pflanzörtern in Indien. Die Stücke halten 49 aunes, Provinzialmaaß, oder 51 und 1/4 pariſer Stab.

Die von Morlaix, ſind in ganzen und halben Stücken, wovon die erſteren 100, die andere aber 50 aunes halten.

Ehe dieſe Waare zu Verkauf gebracht werden darf, muß ſie von einem königlichen und zwey kaufmänniſchen Inſpektoren geſchauet und unterſucht worden ſeyn. Wenn ſie gut befunden iſt, wird ſie mit dem Stadtwappen geſtempelt, und in der Leinwandhalle zu Verkauf aufgelegt.

Roſa aquatica, ſ. Seeblume.

Roſa aſinina, ſ. Pöonie.

Roſa autumnalis, ſ. Pappel.

Roſa Junonis, ſ. Lilien.

Roſa ſylveſtris, ſ. Hagebutten.

Roſatzer, ital. Roſaccio, ein angenehmer Wein, der im venezianiſchen Friaul, nicht weit von Aglar, gezeugt wird. Er findet im Lande ſelbſt ſeinen Verbrauch.

Roſe, Roſa, eine bekannte, überaus angenehme und wohlriechende Blume, die uns ein dornichter Strauch, der Roſenſtock liefert. Man zählt ihrer gar vielerley Sorten. Die vornehmſten darunter ſind: die gefüllte rothe Roſe, die holländiſche Centifolie, die gefüllte gelbe Roſe, die weiſſe gefüllte Roſe, die fleiſchfarbene oder Incarnatroſe, die Monatroſe, die geſtreifte Monatroſe, die damaſcener Roſe, die gefüllte Biſamroſe, die gefüllte Sammetroſe, die gefüllte Zimmetroſe, die marmorirte Roſe, die Weltroſe, die röthliche Zuckerroſe, die rothe volle Provinsroſe, die purpurfarbene Provinsroſe u. ſ. w. Die Blätter von dieſen Blumen werden häufig in Apotheken, von Deſtillirern, Parfumirern und dergl. verbraucht. Man zieht daraus ein Waſſer, das zu mediciniſchem Gebrauch, wie auch bey dem Putztiſch u. ſ. w. angewandt wird. Man macht davon Paſtillen, Conſerven, Küchlein, Morſchellen ꝛc.

Mit Roſenwaſſer wird nach China, Perſien und vielen Gegenden im Morgenlande, ein wichtiger Handel, theils von den aſiatiſchen Völkern ſelbſt, theils

von den dahin ſchiffenden Europåern getrieben. Die erſteren laden ganze Schiffe voll von dieſem Artikel zu Bender-Abahi und in andern Håfen Perſiens.

Mit Roſen von Provins wird in unſerm Welttheile, nach auswårts, am ſtårkſten gehandelt. Man führt ſie bis nach Indien aus, und erhålt da in manchen Gegenden Gold in gleichem Gewicht dafür. Man ziehet zwar auch anderswo Provinsroſen, allein die vorzůglichſte Sorte erhalten wir doch noch immer aus Provins, eine Stadt in Brie, vermuthlich, weil die Leute da das Trocknen am beſten verſtehen mögen, und hiervon die Kraft und Dauerhaftigkeit der Blåtter abhångt.

Man unterſcheidet die Provinsroſen aus Brie in große und Mittelſorte. Beyde můſſen recht dunkelroth von Farbe ſeyn, ſammetartig ſich anfühlen, wohl getrocknet, und von angenehmen Geruch ſeyn. Man muß ſie vor ſåuerlichen Dingen verwahren, wenn ſie die ſchöne Farbe nicht verlieren ſollen, und an trockenen Orten aufheben. Auch thut man wohl, wenn man ſie recht feſt zuſammen ballt, und gleichſam preßt, ſo, daß die Luft nicht eindringen kann, damit ſie nicht auswittern. Geſchiehet das, ſo kann man ſie leicht 12 bis 18 Monate lang in ihrer völligen Kraft erhalten.

Wir bekommen von Provins weiße und rothe Roſenconſerven, wie auch eine flůßige Roſenconſerve, der man große Kråfte bey Herz- und Magenweh, und åhnlichen Uebeln, zutrauet. Der Roſenhonig von dieſem Orte wird für den vorzůglichſten in Europa gehalten.

Roſeaux, im Franzöſiſchen, das ſpaniſche oder Stuhlrohr. Es kommt hiervon viel von Faro in Portugal zum Handel. Man handelt es bey hundert Pfunden.

Roſe-cran, eine Gattung gezogener Tiſchzeuge, welche hier und dort in Picardie gewebt wird.

Roſée, in Frankreich, ein feiner und klarer oſtindiſcher Kattun, oder eigentlich Neſſeltuch, ſo man aus Bengalen zum Handel bringt. Man heißt dieſe Art auch Chabnam. Sie liegt 2 Drittel bis 3 Viertel eines Stabs breit, und die Stůcke halten 16 pariſer aunes.

Roſenkrånze, ſ. Paternoſter.

Roſelinnen, im deutſchen Leinwandhandel die oßnabrůckſche Leinwand.

Roſenholz, Rhodiſerholz, lignum Rhodinum, Agallochum forte, unter dieſem Namen erhalten wir

zweyer-

zweyerley Sorten Holz zum Handel. Die eine, welche die Antillen liefern, und in Menge nach Frankreich und England geht, beſteht in großen Stücken, und wird vorzüglich zu allerhand Tiſchler- und Ebeniſtenarbeiten angewandt. Dies Holz riecht durch und durch wie Roſen, und ſieht gelb, oder braungelb aus. Eine andere Art iſt die, welche man von den Inſeln Rhodus und Cypern, wie auch aus mehreren Gegenden in der Levante, heraus bringt. Sie ſcheinet mehr die Wurzel als vom Stamme des Baumes zu ſeyn, denn ſie beſteht aus ungleichen, höckerichten, verdreheten Stükken, daher ſie auch Roſenwurzel, radix rhodia oder roſea genannt wird. Dieſe Sorte liefern die Holländer. Es iſt ein hartes, dichtes Holz, das voller Oel ſteckt, und durch und durch nach Roſen riecht. Weñ man es im Munde kauet, giebt es einen bitterlichen Geſchmack. Die äuſſere Rinde ſieht weißlich aus, das innere Holz aber iſt gelb. Man braucht ſolches zum Anmachen des Puders, zu Räucherwerk und Parfumerien. Auch wird hieraus das Roſenholzöl, oleum ligni rhodii, bereitet. Dieſes Oel hat, ſo lange es friſch iſt, eine weiße Farbe und iſt dünne, wie Baumöl; aber wenn es alt geworden, verdickt es ſich, und nimmt eine dunkle weniger angenehme Farbe an.

Roſenlorbeer, ſ. Oleander.

Roſenpappeln, ſ. Pappeln.

Roſenſchwamm, Schlafkunz, fungus Cynosbati, eine Art von Auswuchs, welcher durch den Stich eines gewiſſen Inſectes, an den Zweigen der wilden Roſenſtöcke oder Hagenbuttenſträucher entſtehet. Dieſer Roſenſchwamm giebt einen ſtarken Geruch wie Saffran, und wird als ein gutes Mittel wider allerhand ſchmerzhafte Zufälle des Körpers gebraucht.

Roſereaux, im franzöſiſchen Handel, die Hermelinfelle, welche aus Rußland, insonderheit aus Archangel und St. Petersburg geholt werden. Man handelt ſolche nach Zimmer von 40 Stück oder 20 Paar.

Roſes, kleine Zeuge von Seide, Wolle und Leinen, mit roſenförmigen Muſtern, die zu Amiens von den Haute-liſſefabrikanten gewebt werden. Sie ſind anderthalben Fuß und einen Zoll des Königsfußes breit, und 20 und 1/4 bis 20 und 1/2 Stab breit.

Roſette, hat in Frankreichs Kommerz unterſchiedliche Bedeutung. Erſtlich verſtehet

het man darunter eine röthliche Kreidenerde, z. E. die von Aramante, eine Zuſammenſetzung von rouenſchen Weiß, und Tinktur aus Rothholze. Zweytens eine Art Saftgrüns oder Blaſengrüns. Drittens, die rothe Buchdrucker-Farbe. Viertens, das gargemachte und geläuterte Kupfer, welches ohne weiters verarbeitet werden kann. Fünftens, eine Gattung gezogener Tiſchzeuge, die in Flandern und Niedernormandie gewebt wird; man heißt dieſe auch petite Veniſe, oder Roſette perlée.

Roſinen, franzöſ. Raiſins, ital. Uva, ſpan. Paſſas oder Paſſarillas, ſind Weinbeeren, die entweder an der Sonne getrocknet worden, und ſüß ſchmecken, oder im Ofen gedörrt, und etwas ſäuerlich ſind. Die erſteren heißt man Zibeben, die andern aber Corinthen. Von den erſteren giebt es unterſchiedliche Sorten. Calabreſerroſinen ſind fette Beeren von ſehr gutem Geſchmack, die in Menge von Belvedere zum Handel gebracht werden. Sie ſind an dünne Fäden gereihet, und in Fäßgen von 90 bis 100 Pfund eingeſchlagen. Die meiſten von dieſer Art erhalten wir über Livorno, Trieſt und Marſeille.

Spanien liefert eine auſſerordentliche Menge dieſer Waare zum Handel. Die Roſinen werden in dieſem Lande gemeiniglich aus den beſten Trauben zubereitet, doch nimmt man vorzüglich ſolche dazu, die nicht Saft genug haben, um Wein zu geben. Die ſchönſten und meiſten erhält man aus den Weinbergen bey Velez Mallaga, um das Dorf Gualchos, und die geringeren aus Valencia. Die vorzüglichen ſind die malagaiſchen Muskatellerroſinen. Die darauf in der Güte folgen, ſind die aus Granada, welche unter dem Namen Paſſerillas de Sol in dieſem Wörterbuche näher beſchrieben werden.

Paſſerillas de Lexia ſind die, welche in eine Lauge von Weinrebenaſche eingetunkt worden. Sie werden um Alicante zubereitet, und am ſtärkſten nach den Ländern im Norden verſchickt. Unterwegs vollendet die kalte Luft ihre Härtung, ſo, daß bey der Ankunft jede Traube einem Zuckerkuchen ähnlich iſt. Die köſtlichſten ſind die Topfroſinen; es werden nemlich die beſten Trauben ausgeſucht, in heiſſer Mittagsſonne abgeleſen, und in verkalkte Töpfe gelegt, die man ſogleich verküttet. Dieſe Sorte iſt auch die theuerſte. Ein ſolcher Topf hält eine arroba oder

25 Pfund ſpaniſch im Gewicht.

Die beſten ſpaniſchen Roſinen, welche man Pickroſinen, Pickzibeben, oder lange Roſinen, nennt, ſehen ſchön fleiſchigt und bläulicht von Farbe aus, und haben dabey einen angenehmen und honigſüßen Geſchmack. Sie ſind in Fäßgen gepackt, die 2, 4 oder 6 Arrobas im Gewicht halten ſollen. Es hält aber ein Fäßgen Roſinen von 4 Arrobas eigentlich 7 Arrobas oder 1 und 3/4 Quintal, und eines von zweyen, 3 und 1/2 Arrobas ꝛc. Man verkauft die malagaiſchen Roſinen zu Hamburg mit 1 Procent Gutgewicht, und 10 Procent Thara.

Die ſchlechtere Gattung ſpaniſcher Roſinen iſt zwar noch größer von Beeren, als die vorhergehende, aber nicht ſo gut und ſchmackhaft. Dieſe ſind lichtbraun von Farbe, und ſtenglicht, und werden in Körben verfahren. Sie gehen am häufigſten nach Holland und Hamburg. Eine Carga ſolcher Roſinen enthält 2 Körbe oder Kabaſſea oder 7 Arrobas.

Frankreich ſchickt beſonders die nachſtehenden Sorten Roſinen zum Handel: die ſogenannten Raiſins de Carne kommen aus Languedoc und Provence. Sie werden nach den Weinbergen, wo man ſie gewinnt, auch noch anders benannt. Man heißt ſie Jubis, Piccardans, Muskatellerroſinen u. ſ. w.

Die Zubereitung der Jubis geſchiehet auf folgende Weiſe: wenn man ſieht, daß die Beeren die gehörige Reife erlangt haben, löſet man ſie ab, taucht ſolche in heißes Laugenwaſſer ein, welches aus Sodaſalz bereitet wird, hernach legt man ſie auf ſauber geflochtene Hürden in die Sonne zum Trocknen hin, und wendet ſie von Zeit zu Zeit um. Wenn ſie gehörig trocken ſind, packt man ſie in länglichte Käſtchen von weißen Holze, die 17 bis 40 Pf. im Gewicht halten, und hebt ſie auf. Dieſe Gattung iſt licht von Farbe, glänzend und hat einen lieblichen und zuckerſüßen Geſchmack. Die Sorte, welche nur 17 bis 18 Pf. wiegt, heißt man Caſſetins, die noch einmal ſo ſchwer ſind, aber Quarts. Die neueſten und fleiſchigſten ſind die beſten. Man ziehet ſie aus Provence, inſonderheit von Roquevaire, Auriol ꝛc.

Piccardanroſinen gleichen jenen ziemlich, doch ſind ſie kleiner und nicht ſo markicht. Man bekommt ſie in länglichten Kiſten von Fichten

ten⸗ oder Tannenholze, die 80 bis 100 Pfund ſchwer ſind, aus Languedoc.

Raiſins Muſcats, ſind Beeren von mittler Größe, die aber einen vortreflichen Geſchmack haben. Sie kommen vornemlich von Beziers und Frontignan in Languedoc. Man verſchickt ſie von Ort und Stelle in kleinen Schachteln von 5 bis 15 Pf. im Gewicht.

Noch andere franzöſiſche Roſinen erhält die Handlung von Toulon, Aubagne, Pezenas u. ſ. w.

Die Levante liefert uns eine Menge Zibeben. Die bekannteſten ſind die ſmyrniſchen, welche in Fäſſern von ein paar hundert Pfunden ſehr häufig über Marſeille, Venedig, Genua, Livorno und Trieſt zum Handel kommen. Dieſe werden beſonders in Oberdeutſchland, in den öſterreichiſchen Provinzen und in Italien abgeſetzt.

Die von Lipari ſind ſchlechter und wohlfeiler, auch in kleineren Gebinden, die nur etwa 100 Pfund im Gewicht halten.

Raiſins de Damas, ſind glatte lange Roſinen, von der Größe eines Fingergliedes, die aus Syrien, inſonderheit von Damask zum Handel gebracht werden. Wir erhalten ſie in leichten halbrunden Schachteln von Tannenholze, die 15 bis 60 Pfund einhalten. Sie werden in Apotheken verbraucht.

Gute Roſinen müſſen überhaupt neu, ſchön groß und fleiſchigt, nicht dürre, beſchlagen oder ſchimmlicht ſeyn. Von kleinen Roſinen giebt der Artikel Corinthen Auskunft. S. auch noch die Titel: Angola, Belveder, Cometta, damaſceniſche Roſinen, Paſſerillas, Paſſerine, Piccardans und Panſes.

In Schiffsfracht rechnet man 22 Fäßgen lange Roſinen von Mallaga, jedwedes von 8 Arrobas. 32 dergleichen von 6 Arrobas. 44 dergleichen von 4 Arrobas, oder 50 Körbe dergleichen Roſinen, für eine Laſt.

Rosmarin, Rosmarinus, ein bekanntes wohlriechendes und nutzbares Gewächſe, das beſonders in den ſüdlichen Gegenden von Europa häufig wächſt, bey uns in Deutſchland aber nur in Gärten gezogen wird. Es giebt deſſen unterſchiedliche Sorten, nemlich Rosmarin mit ſchmalen Blättern, Roſmarin mit ſchmalen verſilberten Blättern, Roſmarin mit breiten Blättern, mit vergoldeten Blättern u. ſ. w. Aller Rosmarin hat einen gewürzten, bittern und ſcharfen Geſchmack, und wird nicht nur in der Küche, und in den Waſſer⸗

brennereyen, ſondern auch in der Medicin, wegen ſeiner trocknenden, zertheilenden und zuſammenziehenden Kräfte gebraucht. Die Parfumierer und Brandweinbrenner ziehen davon allerhand ſtarke und wohlriechende Eſſenzen, Wäſſer, Oele, Salze u. d. gl. ab. Auch mit der Blüte und mit dem Saamen wird Handel getrieben.

Am ſtärkſten kommen die getrockneten Blätter aus Spanien, inſonderheit von Mallaga, und aus Italien zum Handel. Zu Hamburg giebt man auf den Roſmarin in großen Ballen, 6 Procent Thara und 1 Procent Gutgewicht; auf den in Körben 4 bis 6 Pfund, und ein Procent Gutgewicht. Man handelt dieſe Waare bey 100 Pfund constant in Kurant. Roſmarinöl oder Quinteſſenz, iſt ein weißes klares Oel von durchdringendem Geruch, das durch Hülfe des Feuers aus den Blüten und Blättern gezogen, und von Montpellier, Avignon und Venedig zum Handel gebracht wird. Dieß handelt man pfundweiſe.

Roßmarinäpfel, eine Art ſchöner und ſchmackhafter Tyrolerfrüchte, die man aus den welſchen Confinen in Tyrol, beſonders von Botzen, Rovereit, Trient, Gorgnano, Lemone u. ſ. w. zum Handel ſchickt.

Roß, ſ. Pferd.

Roßaloe, ſ. Aloe.

Roßkäſten, ſ. Caſtanien.

Roßkümmel, ſ. Kümmel.

Roßleinen, ſ. Leinewand, Cavailhos und Cavallinen.

Roßmünze, ſ. Münze.

Roßpappeln, ſ. Pappeln.

Roßpflaumen, ſ. Pflaumen.

Roßſchwanz, ſ. Katzenſchwanz.

Roßſchwefel, ſ. Schwefel.

Roſſoli, Roſoglio, ein ſtarker Brandwein, der von Wein, dem Kraute Sonnenthau (ros ſolis) und allerhand andern Pflanzen, Früchten, Gewürzen ꝛc. abgezogen, ſüße gemacht, und hernach verſchiedentlich gefärbt worden. Italien liefert uns die beſten und vorzüglichſten Sorten zum Handel; beſonders Turin, Neapel, Bologna, Trieſt und Udine. Trieſt ſchickt allein jährlich mehrere tauſend Eymer nach Deutſchland, Polen, Rußland und Norden überhaupt. Der Artikel iſt in ganzen, halben oder viertel Flaſchen, die mit Schilf umflochten werden, und wird in Kiſten und ſortimentsweiſe geliefert. Man unterſcheidet ihn in feine Sorte, worunter Maraſchino, Vaniglia, Alchermes, Ananas und noch einige andere

dere Roſſoglj zu verſtehen ſind, und in mittel- und ordinaire, als parfait Amour, Perſicchino, Mandole amare, Cumino, Chiaretto di Francia, Aranci agri, Cedri, Canella, Caffè, Garoffoli, Canella bianca, Finocchio, Ginepro, Calamo aromatico, Pepe, Zenzero, Cardamome, Polacchino, Aniſi, Coriandole, Macis, Badiano u. ſ. w. Der Roſſolio wird zu Trieſt mit drey Procent ſconto gehandelt. Die beſten Fabriken dieſer Art ſind die der Gebrüder Simonetti zu Udine, Antonio Roſſetti, Sandri, Balletti, Meneghini und Cavalli zu Trieſt, Carſeniga zu Zara im venezianiſchen Dalmazien, und einige andere zu Venedig und Bologna.

Ros ſolis, ſ. Sonnenthau.

Roſſomaki, ſ. Vielfraß.

Roſswall, ſ. Juchten.

Roſtſtahl, ſ. Stahl.

Rothbuche, ſ. Buche.

Rothe Bruſtbeeren, ſ. Bruſtbeeren.

Rothe Erde, ſ. Engliſch Braunroth.

Rothe italiäniſche Erde, eine Malererde, die um Spannocchia im Toskaniſchen gegraben, und zum Handel gebracht wird.

Rothe Pezzette, ſ. Pezzette da tingere.

Rother Adianth, ſ. Adianth.

Rother Bolus, ſ. Bolus.

Rothe Rüben, rother Mangolt, Beta rubra, ein bekanntes Gewächs, das in unſern Gärten gezeugt, und beſonders in der Küche und zum Sallat verbraucht wird. Der Saft aus der Wurzel wird auch zuweilen in der Medicin wider Kopfweh, Schnupfen ꝛc. verſchrieben.

Rother Steinbrech, ſ. Steinbrech.

Rother Wiederthon, ſ. Wiederthon.

Rothfuchs, ſ. Fuchs.

Rothgunzel, ſ. Gunzel.

Rothholz, ſ. Braſilienholz.

Rothkorſten, ſ. Käſe.

Roth Mengelwurz, Rumex rubeus, lapathum ſanguineum, ein wildwachſendes Kraut, deſſen Blätter einen blutrothen Saft geben. Der Saame hiervon wird in der Medicin gebraucht.

Rothſtein, ſ. Röthel.

Rothſcheer, ſ. Stockfiſch.

Rotting, Rottingen, franzöſiſch Rottins, darunter verſtehet man im Handel ſowohl die Stockröhre, als auch das Bundrohr, welches aus Oſtindien, Portugal ꝛc. geholt, und von Stuhlmachern, Webern u. dgl. angewandt wird. Man handelt das letztere bey 100 Pfunden, die Handrottinge aber ſtückweiſe, oder auch nach Cavelingen.

Rotulæ, in den Apotheken, allerhand zubereitete Küchlein,

lein, inſonderheit für Kinder. Von welchen die gebräuchlichſten Rotulæ cephalicæ, dem Haupt dienliche, Dia-Ireos ſimpl., von Violenwurz, Rotulæ lumbricos necantes, Wurmküchlein u. ſ. w.

Rouens, toiles de Rouen, rouaniſche Leinen, heißt man unterſchiedliche Gattungen franzöſiſche Leinen, die in auſſerordentlicher Menge in und um Rouen in der Normandie gewebt, und häufig nach Spanien, Italien, den kanariſchen Inſeln u. ſ. w. verſchifft werden. Sie beſtehen hauptſächlich in fünferley Arten, nemlich:

1) Sogenannten Fleurets blancards, die in den Elections Ponteau-de-Mer, Liſieux und Bernay gewebt werden. Die Leinwandhändler zu Rouen kaufen ſolche auf den Märkten zu St. Georges ein, aſſortiren ſie mit den ſogenannten Kofferleinen von Evreux und Louviers, und ſchicken ſie hernach zugerichtet nach Spanien und den Kolonien.

2) In ſogenannte Toiles fines, zu Hemden und Schnupftüchern dienlich.

3) Segeltüchern und Packleinen.

4) Geſtreiften und gewürfelten Leinen.

5) Sogenannten Toiles brunes, zu Unterfutter der Kleider, die in den Elections von Rouen, Caudebec, Arques und Montioliers gemacht werden.

Auſſer dieſen kommen unter dem allgemeinen Namen rouenſche Leinen zum Handel:

Halbweiße 7 Achtel breite Hausleinen, in Stücken von 20 bis 80 aunes, im Preis zu 30 bis 50 Sous.

Weiße Rouens-Senlis, 2 Drittel des Stabs breit, und 30 bis 32 Stab lang, im Dreis zu 50 bis 80 Sous.

Aſſortirte Coutils oder Zwillichte, 2 Drittel breit, durchaus von Garne, in Stücken von 140 bis 180 Stab, im Preis zu 40 bis 50 Sous.

Guingas, 9 Seszehntheile breit, von ordinairem Garne, im Preis zu 13 Sous.

Fünf Achtel breite ſogenannte Toiles fil d'épreuve, ganz von Garn, zu 29 Sous.

Dergleichen, Garn mit Baumwolle vermiſcht, zu 36 bis 37 Sous.

Aechtgefärbte einen halben Stab breite, zu 18 S. im Preis.

Milchweiße Königsleinen, in Stücken von 20 bis 60 Stab, im Preis zu 54 bis 84 Sous.

Sogenañte Raumois Packleinen, 15 Sechszehntheile breit, zu 19 bis 20 S.

Fougeres Packleinen, auch Halle-

Halle-fougeres, zu 14 bis 18 Sous.

Halles de Dinan, zu 19 bis 20 Sous.

Ordinaire Combourgs, zu 19 Sous.

Bazonge-Combourgs, 21 Sous.

St. Georgeleinen, zu 25 Sous.

Vimoutiers, zu 29 S.

Rouenſche Blancards, die nach 100 Ellen zu 151 Liv. m. o. w. gehandelt werden.

Dreyviertel breite Brins, zu 24 Sous.

Siebenachtel breite, dito, zu 28 Sous.

Sogenannte Grosforts, zu 21 Sous.

Siamoiſe, mit weißem Grunde, 3 Viertel Stabs breit, oder auch 7 Achtel, zu 30 bis 36 S.

Die Ballen rouenſcher Leinen führen zum Zeichen an den Seiten das Wappen der Stadt, und unter demſelben die Buchſtaben F. B. Rouen B. F., bey den Blancards und Fleurets. Und C. Rouen B. F. iſt das Zeichen der Kofferleinen. Das eine und das andere iſt mit Oel und Schwärze aufgedruckt.

Man macht die rouenſchen Leinen jetzt gar häufig in Deutſchland, beſonders im ſchleſiſchen Gebürge, in Sachſen und Böhmen nach. Die deutſche Rouens ſind 8 Viertel breite Leinen in Stücken von 84 Ellen, und zwar nur eine ordinaire, aber ſehr gangbare Leinwand, die in groſſer Menge in Holland, zu Hamburg, Cadix und Livorno Abgang findet.

Die Städte in der Lauſitz liefern etwas feinere Sorten, doch auch von der nemlichen Breite, Länge und Zurichtung, welche gleichfalls nach den vorgenannten Gegenden ausgeführt werden. In Frankreich und Spanien nennt man die deutſchen Arten Rouens contrefaits.

Rovezzano, ſ. Toskaniſche Weine.

Rouge d'Inde, auch terre de Perſe, in Frankreich das engliſche Braunroth, eine Art Colcothar's.

Rouleaux, ſ. Bänder.

Rouleaux de Beaujeu, eine Gattung roher Franzleinen, die in Beaujolois gewebt und nach verſchiedenen Gegenden ausgeführt wird. Sie liegt 7 Zwölftel des pariſer Stabs breit, und iſt in Stücken von ungleicher Länge. Der meiſte Handel hiermit geſchiehet zu und über Lyon.

Rouſſeletbirnen, poires de rouſſelet, eine Art vortreflicher Franzbirnen, die von Chinon in Touraine und Rheims in Champagne zum Handel gebracht werden. Man ſetzt deren eine Menge, ſowohl in Frankreich

ſelbſt, als auch in der Fremde ab. Die von Rheims ſind etweder kunſtmäßig getrocknet, oder auch in Zukker eingelegt. Die vorzüglichſten ſind die ſogenannten gros Rouſſelets von Rheims. Dieſe ſchickt man bis nach Konſtantinopel, Oſtindien u. ſ. w.

Rouſſet, ein ſtarker, aber doch angenehmer Provencerwein, der beſonders nach Italien ausgeführt wird.

Rouſſillon w e i n e, heißt man im allgemeinen die Weine aus der Provinz deſſelben Namens. Das Land liefert vortrefliche Sorten, die ſich wohl halten, und gut zu Waſſer und Lande verführen laſſen. Die beſten Gewächſe zu dieſer Abſicht ſind die von Baix, Tormilla, Salces, Riveſaltes, Spira, Collioure, Bagnols, Parcous, St. Andre und andere mehr.

Die rothen Sorten ſind dik, gedeckt, von ſchöner Farbe und vertragen ſich mit jedem andern Weine, dem man ſie beymiſchen will; daher bedient man ſich ihrer vielfach zum Verſchneiden, Färben und Verbeſſern andrer Sorten.

Die rothen ordinairen Weine, welche den Transport ſehr gut auszuhalten pflegen, ſind größtentheils für die amerikaniſchen Kolonien beſtimmt, auch verſchneidet man ſie mit Mittelſorten rother oder weißer Weine, um ihnen mehr Stärke, Farbe und Reife zu geben. Die Kommiſſionaire hier auf der Stelle verlangen, daß dieſe Weine ſehr gedeckt und ſtark ſeyn ſollen, zu dieſem Ende läßt man ſie ſechs, acht, auch wohl zehn Tage lang im Gährbottig ſtehen, welches ſie dick und dunkel macht. Der Preis dieſer Weine an Ort und Stelle iſt äuſſerſt wohlfeil, indem man ſie nach der Beſchaffenheit der Leſe, für 10, 12 bis 15 Livres, die Charge von 128 Pinten einkaufen kann.

Von den nemlichen Trauben, wenn dieſe ausgeſucht und abgeleſen ſind, und etwa 3 bis 4 Nächte im Gährbottig geſtanden haben, macht man einen hellern und leichtern Wein, der nach 3 Jahren vortreflich wird, und noch mehr, wenn er bis in 4 und 5 Jahr liegt. Dieſe Sorte gilt ſchon 30, 36 bis 40 Livres.

Ein beſonderer Wein iſt der, den man hier Grénache nennt. Dieſer iſt im erſten Jahre dick, ſehr dunkelroth, ſaftreich, und gleicht dem dicken Alicantenwein. So wie er aber älter wird, verliert er die Farbe, und in ſeinem dritten Jahre gleicht er dem Tinto de Rota. Endlich, wenn er 6 bis 7 Jahre

gelegen

gelegen hat, hat er die Farbe und den Geſchmack des berühmten Capweines. Dieſe Sorte, wenn ſie von einem guten Gewächſe iſt, auch die Trauben wohl gewählt und der Wein gehörig behandelt worden, gilt neu 24 bis 30 Livres, die 4 Jahe alten Weine 60, 70, 80, auch wohl 100 Livres, die Charge wie oben.

Der köſtlichſte und delikateſte unter allen weiſſen, die Rouſſillon hervorbringt, iſt der Maccabeo. Dieſer hat den Namen von ſpaniſchem Gelege dieſes Namens, das man mit beſtem Erfolge hier in der Provinz, beſonders um Salces, eingeführt hat. Dieſer Wein hat ſtarke Aehnlichkeit mit den ungariſchen Weinen, und gleicht etwas dem berühmten Tockayer. Er wird zu 120 bis 130 Livres verkauft.

Muskateller von Riveſaltes wird mehrentheils ſchon zur Zeit der Leſe für 90, 100 bis 150 Livres begierig weggekauft.

Es giebt auch noch mehrere andere Sorten guter Weine in dieſem Lande, z. E. die von Prepouille, Salces ꝛc., die etwa 50 bis 60 Livres im Preis gelten. Die ordinairen weiſſen Weine, welche ebenfalls einen angenehmen und lieblichen Geſchmack haben, werden in der Provinz verbraucht. Die hieſigen Weine werden von Perpignan, dem neuen Hafen von Vendres, und Marſeille verſchifft.

Die Unkoſten für die Gebinde und der Transport bis zur Einſchiffung in dem Hafen von Vendres kommen, zuſammen genommen, nicht höher als 2 Sols und 2 Deniers in franzöſiſchen Gelde für die Pinte oder Bouteille zu ſtehen, und die aus dem vorgedachtem Hafen bis nach Honfleur oder Rouen, 1 Sol und 6 Deniers, alſo überhaupt auf 3 Sols und 8 Deniers. Etwa eben ſo viel können die Unkoſten, wenn die Waare bis London geht, betragen.

Zu Cette wird der Rouſſillonwein nach Stücken, Pièces von 45 Veltes gehandelt. Zu Marſeille nach Oxhöft oder bourdeauxer Fuſtage.

Rouſtet, oder auch Rouzet, eine Gattung grober Serſche oder Bure, die in der Gegend von Montauban, beſonders zu Seguſt und Vic Fezenſac, gewebt wird. Die Landleute machen ſich daraus Kleider.

Royal, ſ. holländiſches Papier, und Grand-raiſin.

Royale, ſ. Serſche und Ratin.

Royales (toiles), ſ. Lavalſche Leinen.

Royales, eine Art feiner franzöſiſcher Tücher, die zu Abbe-

Abbeville in Picardie gewebt werden. Es giebt platte und auch geſtreifte. Sie ſind 5 Achtel breit, und 23 bis 26 Stab lang.

Royales (prunes), eine Gattung vortreflicher franzöſiſcher Pflaumen, die beſonders von Bourdeaux häufig verſchifft werden. Man ſehe auch den Artikel Obſt.

Royales blanc de lait, ſ. Rouens.

Royal (ſucre), ſ. Zucker.

Rubia Tinctorum, ſ. Färberröthe.

Rubin, Rubinus, Adamas ruber, Carbunculus anthrax, Pyropus, ein durchſichtiger edler Stein von einer Scharlach-, rothgelber, dunkelrother oder Karmeſinfarbe. Er iſt der härteſte unter den edlen Steinen nach dem Diamant, und ſo auch verhältnißmäßig der theuerſte im Preis. Die Feile kann ihm nichts anhaben, ſo wie er auch die größte Gewalt des Feuers unverändert aushält. Wenn dieſer Stein recht ſchön blutfarben iſt, und über 29 Karat im Gewicht hält, ſo verliert er den Namen Rubin, und wird Karfunkel genannt. Man findet dieſe Steine inſonderheit in den Ländern Ava und Pegu in Oſtindien. Der Ballasrubin, Rubinus candicans, oder Rubinus balaſius, iſt lichtroth, oder roſenfarben, fällt manchmal ins Orangengelbe, oder ins Blaue. Er iſt unter allen übrigen Rubinarten der weichſte. Man findet ſolchen in Schleſien, Neuſpanien und Braſilien. Spinellrubin iſt von blaßrother Farbe, und wenn er geſchliffen worden, giebt er einen ſchönen und angenehmen Glanz von ſich. Er iſt härter, als der Ballasrubin, hat aber doch weniger Feuer. Dieſe Art liefern Böhmen, Schleſien, Ungarn und Braſilien. Der Rubicello, oder wie ihn die Franzoſen nennen, petit Rubis, iſt ebenfalls bleichroth von Farbe, die aber ins gelbe fällt. Er wird unter allen Rubinarten am wenigſten geachtet. Seine Farbe hält im Feuer nicht aus. Man bringt ihn aus Südamerika. Sachſen giebt auch Rubine, man findet dieſe Steine bey Stolpe in dem Triebitſchbache, bey Meiſſen, wie auch bey Zwickau, Wolkenſtein und Hohenſtein.

Ein vollkommner Rubin von einem Karat gilt jetzt etwa 8 Thaler im ſächſiſchen Gelde. Einer von 2 Karat 40 Thaler. Von 3 Karat 100 Thaler. Von 4 Karat 150. Von 5 Karat 200. Von ſechs Karat 300. Von ſieben Karat 400. Von 8 Karat 500. Von 9 Karat 700. Von 10 Karat 1000 Thaler.

Ru-

Rubrica fabrilis, ſ. Röthelſtein.
Rubus (chamæ), ſ. Brombeer.
Rubus idæus, ſ. Himbeer.
Rubus idæus minor, ſ. Erdbeer.
Rüben, Rapæ, ein bekanntes Feld- und Gartengewächs, wovon nur die Wurzeln in der Küche gebraucht werden. Es giebt davon unterſchiedliche Arten, z. E. die runden Rüben, welche auch Knoll- oder Waſſerrüben heißen, und dem gemeinen Mann zur Speiſe dienen. Die länglichten nennt man auch Feld- oder Stoppelrüben. Die kleinſte Art Rüben ſind die ſogenannten Stech- oder Steckrüben. Man heißt ſie insgemein märkiſche. Sie werden um Teltow und Friſack gebauet, und gehen nach Schleſien, Niederſachſen, ja ſo gar bis nach Portugal. Thüringen bauet ſchöne große und ſchmackhafte Rüben, beſonders um Erfurt; der hieſige Rübenſaamen wird weit und breit verführt. Im Braunſchweigiſchen ſind die bortfelder Rüben berühmt, von welchen Hamburg eine große Menge ſich zubringen läßt. In Sachſen ſind die aus Merſeburg, welche von dem Dorf Leine, die leiniſchen Rüben heiſſen, in Schleſien die von Roſenthal, ein Dorf bey Breslau, und in Preuſſen die thorner berühmt. Die klein geſchnittenen und welken Rüben, die aber ſchön licht von Farbe, und in dünnen Schnitten ſeyn müſſen, werden ſack- und maaßweiſe gehandelt, und zur Speiſe verbraucht. Die märkiſchen handelt man nach Scheffeln.

Rübſaat, Rübſaamen, Rübſen, franzöſiſch Navette, niederländiſch Colzaat,, iſt der Saame von einer wilden Rübenart, die hier und dort in Deutſchland, den öſterreichiſchen Niederlanden und England gebauet wird. Die Wurzeln ſelbſt ſind unbrauchbar; allein der Saame wird zu Oel genutzt. Die gemeinen Leute gebrauchen das Rübſenöl zum Brennen in den Lampen ſehr ſtark. Man nimmt es auch zu Verfertigung der grünen Seife. Das Herzogthum Bremen, beſonders das Amt Neuhaus, liefert auſſerordentlich viel Rübſaat nach Holland. Um die Städte Kurtrik, Gent und Meenen in Flandern wird ſehr viel Rübſen gezeugt, und Oel daraus geſchlagen, das in ganz Europa Abgang findet. Das gute Rübſenöl muß ſchön goldgelb von Farbe, dabey von angenehmen und ſüßlichem Geſchmack ſeyn. Auch Dännemark zeugt viel Rübſaat.

Das Land an der Eyder allein verſchifft jährlich davon gegen funfzig 1000 Tonnen. In Frankreich liefern inſonderheit Cany, Fecamp und einige andere Städte und Oerter in der Normandie dieſe Waare. Man handelt ſie da nach Barils von 60 Pots. Das Baril wiegt 208 bis 209 Pf. Marcgewichts. Das Oel wird vornehmlich über Rouen und Havre de Grace ausgeführt. Rübſaat wird zu Amſterdam, ſo wie alle andere Saaten, nach Tonnen gehandelt. Man rechnet die Tonne zu 5 Scheffeln, und 21 und 3 Fünftel Tonnen machen eine Laſt, die zu ſo und ſo viel Pfund flämiſch gehandelt wird. Das Rüböl oder Rübſenöl verkauft man nach Ahui von 120 Mingeelen.

Rüdesheimer, einer der vorzüglichſten und köſtlichſten Sorten unter den Rheinweinen. Dieſer Wein iſt feuriger, als der berühmte Hochheimer. Der allerbeſte führt den Namen Blume.

Rüßu, ſ. Luchs.

Rüſter, Rüſtern, Ruſten, Lindbaſt, Ulmbaum, Ulmus campeſtris, eine Baumart, die hoch wächſt, und beſonders in feuchtem, mildem und nahrhaften Boden gut fortkömmt. Der Ulmbaum trägt eine ſchöne Riſpe, die zu Gartenverzierungen ſehr brauchbar iſt, und ſchickt ſich ſeines angenehmen grünen Laubes wegen beſonders zu Alleen auf öffentlichen Plätzen. Die Unterſcheidungszeichen, wodurch ſich dieſer Baum unter den andern Laubhölzern kennbar macht, ſind länglicht zugeſpitzte, dunkelgrüne, harte, rauhe, am Rande gezähnte Blätter, deren eine Hälfte ſich an dem Stiele länger hinab, als die andere, erſtrecket. Die Blüte erſcheint in dichten, rothbraunen Büſcheln auf den äuſſerſten Zweigen, und hinterläßt glatte, zweyſpitzige, ſaſchelförmige Früchte, die noch vor dem Ausbruche des Laubes reifen und abfliegen. Die Rinde iſt an jungen Zweigen zähe, glatt und weißgrünlich, an älteren Stämmen aber wird ſie rauch und brüchig. Der Schaft iſt gerade und hoch. Sein hartes, ſchweres und weißgelbliches Holz, das dem Nußbaume gleicht und leicht zu verarbeiten iſt, wird wegen ſeiner Zähigkeit und dauernden Gleichförmigkeit zu Wellen, Preſſen und Keltern, wie auch überhaupt zu ſolchen Maſchinen genommen, die eine große Gewalt auszuſtehen haben. Daher ſuchen es auch die Stellmacher zu Lavetten für Kanonen und Mör-

Mörſern, zu Wagenleitern u. dgl. Unter dem Waſſer iſt es ungemein dauerhaft, und verträgt die abwechſelnde Trockene und Näſſe vor anderm Holze am längſten, weswegen es nach der Eiche und Föhre bey Mühlen, Wöhren, Brunnröhren, Pumpen und allen Waſſermaſchinen vorzügliche Dienſte leiſtet. Nebſt dem wird es von Wagnern, Zimmerleuten, Schreinern und Drechslern zu allerhand Hausrath, und vom Landmanne zu verſchiedenen Geſchirren gebraucht. Von jungen Stämmen erhält man gute Reif- und ſehr dauerhafte Hopfenſtangen. Die Schreiner und Drechsler wiſſen ihm durch gewiſſe Handgriffe eine ſchöne Politur und Mahoganyfarbe zu geben. In Anſehung des Brenn- und Kohlenholzes iſt beſonders letzteres von vorzüglichem Werthe.

In der Medicin braucht man die mittlere Rinde bey Gichtſchmerzen in Salzwaſſer gekocht und äuſſerlich übergelegt. Das mit den jungen Wurzeln, der Rinde, den Augen, Sprößlingen und Blättern abgekochte Waſſer wird, das ſcharf gewordene Blut und die übrigen Säfte zu verbeſſern, die Schmerzen zu lindern, und die Verhärtungen zu erweichen, angewandt.

Ruhrbeer, ſ. Korneelkirſche.

Ruhrkraut, dieſem Namen führen zwo verſchiedene Gewächſe. Das eine, welches auch Schimmelkraut, Wieſenwolle, Filago, Gnaphalium vulgare, Centunculus, heißt, iſt ein Sommergewächs mit zuſammengeſetzten, in Haufen ſtehenden Blumen, deren Kelche unverwelklich ſind. Es hat in der Ruhr, wegen ſeiner anziehenden Kraft, ſich berühmt gemacht, daher ihm dieſer Name gegeben worden. Die zweyte Art Ruhrkraut, Gnaphalium Centuncularis, wächſt an ſandigten Orten, blüht im Julius, und wird gleichfalls in der Medicin gebraucht.

Rum, eine Art Brandtewein, welche man in Weſtindien aus dem Zuckerrohr, oder eigentlicher aus der zurückgebliebenen Maſſe der ausgekochten Zuckerröhre, abzieht und verfertiget. Sie iſt ſtärker, als der Brandtwein aus Weinhöfen, doch aber wieder geringer und ſchwächer, als Arak. Am meiſten braucht man den Rum zum Punſchmachen, ſo wie auch auf den Seereiſen fürs Schiffsvolk. Er wird nach Oxhöften gehandelt. Die Engländer führen hiervon

von eine erſtaunliche Menge aus Jamaika und Barbados ein. Der beſte und theuerſte iſt der von Jamaika, auf dieſen folgt der von Antigua, den Windwardinſeln und Barbados. Die freyen Amerikaner führen davon viele Schiffsladungen nach der Küſte von Afrika, und tauſchen dafür ſchwarze Sklaven ein. Die Waare wird in England und Nordamerika nach Gallon, anderwärts nach Oxhöft, u. ſ. w. gehandelt. Die Irländer haben ſich ſo ſehr an dieſen Artikel gewöhnt, daß jährlich gegen 100 Schiffsladungen aus Amerika dahin gehen.

Rumex, ſ. Sauerampfer.

Rumex aquaticus, ſ. Waſſerampfer.

Rumex hortenſis, ſ. Grindwurzel.

Rumex rubeus, ſ. Mangelwurz.

Rundeiſen, ſ. Eiſen.

Rundfiſch, ſ. Stockfiſch.

Rundholz, ſ. Holz.

Rundſchnüre, ſind von Gold, Silber, Seide, Kameelhaar, Wolle, Zwirn u. dgl. rund und ſtark gedreht, und werden beſonders zu Beſetzungen auf Kleider und Pelze, Mützen u. ſ. w. gebraucht. Die goldenen und ſilbernen werden nach dem Gewicht, die andern ellenweiſe verkauft. Jene liefern die Gold- und Silberfabriken, dieſe hier die Poſamentierer.

Ruſcus, ſ. Mäuſedorn.

Ruß, Fuligo, beſteht aus den irdiſchen, flüchtigen und öligten Theilen, die ſich von den durchs Feuer verzehrten Dingen im Rauchfange anſetzen. Der Artikel wird da, wo große Kienwälder vorhanden ſind, auf den Rußhütten mit Fleiße gebrannt, geſammlet und in Gebinden und Rußbütten weit und breit verfahren. Man bringt davon eine Menge aus dem Gothaiſchen nach Niederſachſen, aus Schmiedefeld im Hennebergiſchen, aus den Dörfern Elgersburg und Manebach bey Ruhla, aus dem Saarbrückiſchen im oberrheiniſchen Kreiſe u. a. m. Die Buchdrucker verfertigen aus dieſem Ruß ihre Schwärze. Die Schuſter färben damit ihre Abſätze. Auch die Färber gebrauchen den Ruß zu braunen und ähnlichen Farben. In den Apotheken macht man daraus ein Oel ꝛc.

Ruſter, ſ. ungariſcher Wein.

Ruta, ſ. Raute.

Ruta capraria, ſ. Geißraute.

Ruta muraria, ſ. Mauerraute.

Ryßler Leinen, Toiles de Lille, ſind flandriſche gegitterte Leinen, die in groſſer Menge aus der vorgenannten Stadt und Gegend

nach Spanien, Italien, der Levante, Weſtindien u. ſ. w. ausgeführt werden. Man braucht ſolche inſonderheit zum Beziehen der Stühle, zu Gardinen, Bettüberzügen u. dgl.

Ryßler Spitzen, ſind weiße Zwirnkanten von mittler und auch ordinairer Art, wie auch weiße und ſchwarze von Seide, die hier häufig verfertiget, und in ganz Frankreich, Italien u. ſ. w. abgeſetzt werden.

S.

Saamen, Samen, Semina; ſind ein Artikel für die Gärtner, Landleute, Apotheker, Materialiſten, Färber, Aquavitbrenner u. ſ. w. Die erſtern beſonders müſſen ſich alle Jahre um friſche und taugliche Sorten Saamen zum Ausſäen umthun. Die Materialiſten führen mancherley Sorten Saamen, welche zu Speiſen, zur Färberey, zum Brandtweindeſtilliren, zum Ausſäen u. dgl. angewandt werden. Die Apotheken halten davon vielerley Sorten im Vorrath, die in der Medicin ihre Anwendung finden. Die Saamenarten für die Gärtner und Landleute ſind in den Büchern beſchrieben, die von der Gärtnerkunſt und dem Landbau handeln. Was die betrift, welche die Materialiſten und Apotheker führen, ſo kommen ſie hier in dieſem Lexikon unter ihren Namen vor, ſo daß wir nicht nöthig haben, den Leſer mit einer trokkenen Nomenclatur zu beſchweren.

Im Einkauf und bey der Verſchreibung der Saamenarten muß man fleißig darauf Acht geben, daß ſolche alle recht friſch, rein, ſauber und recht ſchön körnicht ſeyn mögen.

Man theilt in Apotheken gewiſſe Saamen in kühlende und warme, und dieſe wieder in große und kleine ein. Die vier großen warmen Saamen ſind Anis, Fenchel, Kümmel oder Kumin, und welſcher Kümmel oder Karbey. Die vier kleineren beſtehen in Ammeyſaamen, amomum, Eppich- und Möhrenſaamen. Die vier großen kühlenden, quatuor ſemina frigida majora, ſind die von Gurken, Kürbiſſen, Citrullen und Melonen. Endlich die vier kleineren kühlenden, quatuor ſemina frigida minora, von Endivien, Laktuk, Lattich und Burzelkraut.

Gute und in jeder Abſicht brauch-

brauchbare Saamen müſſen völlig reif geworden ſeyn, man muß ſie bey ſtillem, heiterm Wetter, wenn nach einem großem Thau die Sonne die Feuchtigkeit wieder weggenommen hat, ganz trocken einſammeln.

Die kühlenden Saamenſorten, welche zur Medicin angewandt werden ſollen, müſſen alle Jahre friſch angeſchaft werden, ja einige darunter noch öfterer.

Die beſten Sämereyen liefern uns die wärmeren Gegenden unſers Welttheils, beſonders Italien und das ſüdliche Frankreich. Neapel und Sicilien geben vorzüglichen Anis, Kumin, Fenchel, Koriander, und Melonenkerne. Touraine in Frankreich ſchickt allerhand Saamenſorten zum Handel, die ſehr geſucht ſind, inſonderheit Anis, Koriander, Foenugrecſaamen, und Garten-Sämereyen. Avignon Garten-Sämereyen, Lauch- und Zwiebelſaamen, Klee- und Luzerneſaamen. Nimes in Languedoc liefert alle mögliche Arten wilder und zahmer Garten- und Feldſämereyen, und macht hiervon beträchtliche Verſendungen, inſonderheit nach Holland. So auch Orleans, welche Stadt viele Sämereyen für die Küchengärten, Gewächshäuſer ꝛc. zum Handel ſchickt. Le Mans in der Generalität von Tours giebt Klee- und Luzerneſaamen in großer Menge, der nach Holland, Flandern, England, und allen Gegenden von Frankreich geſucht iſt.

Bey uns in Deutſchland iſt Erfurt in Thüringen durch ſeinen Handel mit allerhand Sämereyen im Rufe. Es liefert eine große Menge Anis, Koriander, Schwarzkümmel, Senf- und Mohnſaamen, Rettigſaamen, u. dergl.

Saamenperlen, franzöſ. ſemence de perles, heißt man die ganz kleinen, noch undurchbohrten Perlen, welche zum Stoßen in den Apotheken gebraucht werden. Auch nennt man ſo die größere Art kleiner gebohrter Perlen, welche zu Stickereyen angewandt wird.

Sabategyer, ſ. ungar. Wein.

Sabina, ſ. Sadebaum.

Sacharum, ſ. Zucker.

Sacharum penidium, ſ. Gerſtenzucker.

Sacharum Saturni, ſ. Bleyzucker.

Sacchette (tele), heißen die Italiäner die lauſitzer Leinen, welche ſonſt auch unter dem Namen der Cavallinen bekannt ſind.

Sacchetto, in Italien, beſonders zu Venedig, ein kleiner köſtlicher Fiſch, der in Geſtalt und Farbe dem Seepärtſch ſehr ähnlich iſt, und

oben

oben am Rücken einen ſchwarzen Fleck hat. Man fängt ihn im See von Iſtres in Provence, und heißt ihn da Canadelle.

Sack, Säcke, werden bekanntlich vielfach beym Handel gebraucht. Sie ſind von Matten, Leinwand, Wachstuch, Leder u. dergl. zuſammengeſetzt. Sackleinwand liefern inſonderheit Rußland, Polen, Böhmen, Mähren in großer Menge zum Handel, das erſtere viel grobe Sackleinwand, Craſch oder Chrætſch, nach unſern Seeſtädten und allen Gegenden von Europa überhaupt. Man handelt da dieſen Artikel nach 1000 Arſchinen zu ſo und ſo viel Rubeln. Er wird inſonderheit nach Holland, Dännemark und Norwegen u. ſ. w. ausgeführt.

Auch ſchickt Rußland große Parteyen Mattenſäcke nach Holland, Hamburg, England und anderwärts hin.

Böhmen führt eine Menge Sackleinen in die öſterreichiſchen Provinzen, nach Sachſen, Schleſien, u. ſ. w. aus. Dieſe iſt in ganzen und halben Stücken oder Schocken, die Breite unterſchiedlich.

Die Gegend um Lauterbach, bey Fuld, liefert viel Sack- und Packleinwand, in Stücken von 60 oder halben von 30 Ellen, die 1 Elle und 3 Viertel, 1 Elle und 7 Achtel, bis 9 Viertel breit iſt, vornemlich nach Bremen und Holland.

In Frankreich iſt beſonders Abbeville, in Picardie, dieſer Waare wegen im Rufe. Es führt ſehr viele Sackleinen aus, die 25 bis 26 Zoll breit ſind, und zwar nach verſchiedenen Gegenden. So auch Sackdrillicht, welcher beſonders zu Mehlſäcken verbraucht wird. Beyde Sorten haben einerley Breite. Die erſtere gilt 14 bis 18, die andere 22 bis 25 Sous per Stab.

Bolbec, in Normandie, liefert weiße Sackleinen ſehr guter Art, die 15 Sechszehntheile eines Stabs breit ſind, und nach Verhältnis der Güte 20 bis 30 Sous gelten. Ein gleiches iſt der Fall mit Ryſſel in Flandern, Rouen und andern mehr. Siehe auch unter Chrætſch, Coutis und Leinwand.

Sadebaum, Sadelbaum, Sevenbaum, Sabina, ein immergrünes Gewächs, deſſen Blätter dicht, ſteif und ſpitzig ſind, dabey einen ſtarken und unangenehmen Geruch geben. Man hat hiervon unterſchiedliche Sorten, als den gemeinen oder männlichen Sadebaum mit Tamariskenblatt, den beerentragenden

den Cypreßblatt, und den geſtreiften Sadebaum. Alle dieſe Sorten werden in den Gärten gezogen. Man kann ſie, wie die Tax- und Cypreſſenbäume, zu runden, dreyeckigten, viereckigten Pyramiden u. dgl. bilden. Die Blätter von dieſem Baume erwärmen, trocknen und treiben, weswegen ſie in der Medicin Anwendung finden. Auch braucht mau ſolche äuſſerlich.

Säbel, ſ. Degen.

Sächſiſch Blau, ſ. blaue Farbe.

Sächſiſche Weine, ſind theils weiſſe, theils rothe Sorten deutſcher Weine von mittler Güte, die aber größtentheils in dieſem Lande ſelbſt verbraucht werden. Der ſächſiſche Weinbau iſt hauptſächlich in dem meißniſchen Kreiſe und in der Gegend um Naumburg im Gange. Einiger findet ſich auch im Churkreiſe und in Thüringen. Im meißniſchen Kreiſe erſtreckt er ſich vorzüglich über die Gegenden von Meißen um Dresden bis nach Pilnitz, und weiter hinan, und zwar nur auf der einen Seite der Elbe, welche von Süden gegen Norden ſich hinzieht, auch in dem großenhayner Amtsbezirk. In den naumburgiſchen Gegenden iſt der Weinbau vorzüglich um Naumburg, Weiſſenfels, Goſeck, Eilau, Köſen, Freyburg, auch in dem Merſeburgiſchen zu Reglitz, wo urſprünglich ungariſches Gelege iſt.

Man handelt dieſe Weine in Faß von 420 dresdener Kannen. Das Faß wird eingetheilt in 2 Viertel, 4 Tonnen, 8 halbe Tonnen, oder in 5 und einen halben Eymer, jeden zu 72 Kannen.

Säckelkraut, ſ. Täſchelkraut.

Säge, ein bekanntes langes und ſchmales Werkzeug aus Stahl und Eiſen, an deſſen Kante Zähne eingefeilt ſind, und das man zum Zerſcheiden des Holzes, der Steine und Metalle gebraucht. Wenn dieſe Werkzeuge noch nicht mit Handgriffen verſehen ſind, heiſſen ſie Sägenblätter. Man bringt zur Handlung ſowohl roh geſchmiedete, als auch ausgearbeitete Sägenblätter. Dieſe hier aber ſind 30 bis 40 Procent theurer, als jene. Beyde werden nach Centnern gehandelt.

Uebrigens giebt es gar vielerley Sorten Sägen. Die Holzſchläger im Walde gebrauchen die großen Baumſägen, ſo auch die Schneidemühlen; die Bohlenſchneider die Brettſägen; die Zimmerleute, Tiſchler u. ſ. w. haben Stoß-, Dort-Hand-, Klob- und Lochſägen

ſägen ꝛc. Die Steinmetzer brauchen die Steinſägen, womit ſie die Marmorblöcke ſchneiden. Die nun, welche ſie zum Marmor gebrauchen, haben gar keine Zähne, die andere haben wohl Zähne, aber doch nicht ausgebogene. Alle Arten von Sägen und Sägeblättern führen bey uns die Eiſenhändler, Zirkelſchmiede u. dergl.

Die meiſten Sägeblätter liefern Steyermark, das Bergiſche, die Grafſchaft Mark, das Anſpachiſche und einige andere Gegenden. Frankreich zieht die ſeinigen aus Forez und Picardie, zum Theil auch aus England.

Die engliſchen großen, 6, 7 und mehr Fuß langen Sägen werden ſtückweiſe, die Zimmermannsſägen aber nach Dutzenden in Sortimentern von 16 bis auf 36 Zoll gehandelt.

Sämiſch Leder, Weißleder, Gemſenfell, franz. chamois, iſt unter den Lederarten ein ſehr guter, und wegen ſeiner Dauer gar gangbarer Artikel. Man verſteht gewöhnlich darunter nicht nur die Gemſenfelle, ſondern auch allerhand andere Gattungen Leder, die uns der Weißgerber liefert, und die recht weiß und zart ausfallen. Da die wirklichen Gemſen hier bey uns in Deutſchland ſelten ſind, ſo pflegt man die Biber-, Bocks-, Hammel-, Kälber-, und Ziegenfelle, ja auch die Hirſch-, Tannhirſch-, Reh- Elend- und Rennthierfelle, nach Art der Gemſenfelle, mit Hülfe des Kalks, des Oels, des Walkens und der Gährung, ſo zuzubereiten. Der Sämiſchgerber liefert ſowohl glattes, als auch narbichtes Leder. Indeſſen erhält das letztere doch niemals die Geſchmeidigkeit und Stärke, welche das Geſchlichtete zu beſitzen pflegt. Nur die Hammel- und Kalbfelle laſſen ſich narbicht machen. Die Bock-, Ziegen-, Gems- und Tannhirſchfelle können die Narbenſeite nicht behalten, ſie iſt zu hart, und zu ſchwer mit Oel anzufeuchten. Aber wenn ſolche geſchlichtet ſind, wird dieſe Seite die aller wollreichſte und ſchönſte, ſo daß man ſie auch in Kleidungsſtücken auswärts trägt. Der Weißgerber bedient ſich zu dieſen Arbeiten des Wallfiſch-, Stockfiſch-, Sardellen-, Häring- und Seehundsthranes. Der erſtere fördert am wenigſten. Der Sardellenthran hingegen nährt die Felle am meiſten. Die Oele aus dem Pflanzenreich ſind dazu nichts nutze. Die Bocksfelle werden nachher auf

beyden Seiten zugerichtet, aber nur obenhin, und bloß des Glanzes wegen. Hammel- und Kalbfelle werden nur auf der Fleiſchſeite zugerichtet. An einigen Orten giebt man den Sämiſchledern mit Ocker eine gelbe Farbe. Aber dieſer Anſtrich macht auch die Felle härter, und benimmt ihnen das Wollreiche, das ſie ſonſt haben. In andern Gegenden werden dieſe Felle verſchiedentlich gefärbt.

Alles weißgare Leder muß recht weiß ſeyn, ſich ſanft anfühlen und auf der Narbe recht ſauber ſeyn. Das hartnarbichte, ungeſchmeidige und körnichte taugt nichts.

Hieher gehören auch eigentlich die Büffelfelle, welche beynahe eben ſo, wie Sämiſchleder, zubereitet werden, und die man zu allerhand Kleidungsſtücken, beſonders für die Reuterey, anwendet. Die natürliche Farbe dieſer Felle iſt die gelbe, aber man macht auch weiße, die durchs Bleichen zuwege gebracht werden. Frankreich zieht ſein Chamoisleder zugerichtet von Genf, Chambery und Grenoble. Die nachgemachten Chamois von Lyon, Niort, Poitiers, Orleans, Marſeille, Toulouſe, Maringue und Nimes.

Eine der vorzüglichſten Sämiſchleder-Fabriken in Deutſchland iſt die zu Idſtein im Naſſau-Uſingenſchen, zu Bautzen in der Oberlauſitz, zu Dresden, wie auch zu Laubach, Weixelburg und Aſtling in Krain. Aus dieſen letztern wird viel von dieſer Waare in alle öſterreichiſche Provinzen und nach Italien ausgeführt.

Saffian, fr. Marroquin, zu Marſeille insgemein Cordouan, eine Art Leder, welche von Bock-, Ziegen- und auch wohl von Steinbocks-häuten verfertiget wird. In der Levante und den türkiſchen Ländern, woher wir noch immer die vorzüglichſten Sorten dieſer Waare erhalten, giebt man den Häuten von volljährigen Böcken den Vorzug; in den europäiſchen Ländern wählt man beſonders die von jungem Viehe, weil ſolche zarter und zugleich wohlfeiler ſind. Indeſſen ziehen gewiſſe Handwerker, beſonders die Taſchner und Stuhlmacher, das ſtärkſte Leder allemal vor. Der ſchönſte Saffian iſt der, welchen wir von der Inſel Cypern, aus Diarbekir, von Smyrna und aus der Krim ꝛc. erhalten. Marrokinleder wird von allerhand Art hier und dort in der Krim zubereitet. Die ſtärkſten Manufakturen ſind zu Ghöslewo und Karaſu. Sie liefern jährlich gegen zehn 1000 Touras Marrokin,

kin, Sahtian genannt; und etwa die Hälfte ſo viel ſchlechtrothen, der mit Fernambuk- und Holz von St. Martha gefärbt iſt, und nur zu Karaſu verfertiget wird; eine gleiche Menge ächtrothen, mit Koſchenille gefärbt; etwa den zehnten Theil ſo viel ſchwarzen, und halb ſo viel weißen, welche beyden letztern Sorten zu Kaffa verfertiget werden.

Der Touras der mit Koſchenille gefärbten Leder hält 5 Stück; bey den andern noch einmal ſo viel.

Die hieſige Waare geht häufig nach Bender, Taman und Cirkaſſien. Die unächtrothen, gelben, weißen und ſchwarzen koſten das Stück, nach Verhältnis der Güte, 50 bis 60 Para auf der Stelle; die ächtrothen, mit Koſchenille gefärbten 2 und 1/2 bis 2 und 3/4 Piaſter.

Hier werden ferner ausgeführt: gegen 20000 Touras gelb gefärbtes Schaafleder (Meſchin), die Hälfte ſo viel rothe, 5000 Touras ſchwarze, und zwanzig 1000 Touras weiße, den Touras zu 10 Stücken gerechnet.

Die Art und Weiſe, wie dieſe Waare zubereitet wird, iſt bey uns ohngefähr ſo: die Felle werden auf alle Arten der naſſen Zubereitung handthiert und gewalkt. Dieſer Zubereitungen ſind vielerley, darunter gehören nun: das Entfleiſchen, wiederholte Entfleiſchen, die Bildung der Aasſeite, die Beitze mit Album græcum, das Abreiben mit dem Steine u. dergl. Darauf kommen die Felle in eine andere Art Lauge, die aus den gepulverten Blättern des Sumachs gemacht wird. Aus dieſer Lauge bringt man ſie in die Farbe. Hier werden ſie roth, ſchwarz, gelb u. ſ. w. gefärbt. Der rothe Saffian wird mit Koſchenille, oder Kermeskörnern, wenn er vorher mit römiſchem Alaun gebeizt worden, gefärbt. Viel Alaun verſchaft eine dunkle, hingegen wenig Alaun eine hellrothe Farbe. Man färbt die rauhe Seite. Die Felle, welche einen gewißen Glanz bekommen ſollen, werden mit Seſamöl gerieben, und hernach im Schatten getrocknet. Nachdem die Felle wenigſtens dreymal in der Farbe geweſen ſind, kommen ſie in die Galläpfelbeitze. Dazu bedient ſich der Fabrikant der ſchlechteſten Sorte, nemlich der weißlichten. Wenn man ſie aus dieſer Beitze herausgenommen hat, werden ſie wieder ausgewaſchen, hernach gekriſpelt und geglättet.

Der gelbe Saffian erfordert ſchon weniger Umſtände. Man färbt ihn nicht eher, als nachdem er mit

Galläpfeln zubereitet worden iſt: Er wird mit Alaun getränkt, und mit Beeren aus Avignon gefärbt.

Schwarzer Saffian erhält die Farbe von ſaurem Biere, worein alt Eiſen geworfen worden. Grüner Saffian wird durch eine Miſchung von Weinſtein und Grünſpan, blauer aber mit Indigauflöſung, ohne ſonderliche Weitläuftigkeit, verfertiget.

Weißer Saffian, der aber nur in Italien gangbar iſt, wird wie das Weißleder zubereitet.

Die Ruſſen verfahren bey ihrer Fabrikation anders. In Caſan, wo dieſer Saffianleder in großer Menge und von vorzüglicher Güte gemacht wird, iſt das Verfahren ſo: friſche und trockene Häute macht man auf einerley Art gar. Man legt die vorher eingeweichten Häute dreymal 24 Stunden lang in eine Pottaſchlauge, die mit lebendigem Kalke verſtärkt worden. Die Arbeiter probiren die Stärke dieſer Lauge auf der Zunge; finden ſie ſolche ſchwach, ſo laſſen ſie die Häute längere Zeit darinne liegen. Man nimmt aber gewöhnlich 12 Pfund Pottaſche und 2 Pfund Kalk auf 100 Stück Felle. Die Ruſſen ziehen hierzu eine Pottaſche vor, die vom Ilimbaume verfertiget iſt. Da ſie dieſe nicht reinigen, ſo pflegt ſie von einer bräunlichen Erdfarbe zu ſeyn. Wenn die Häute aus der Lauge herausgenommen worden ſind, ſo bringt man ſie ins Flußwaſſer, und läßt ſie darinne 24 Stunden liegen. Hernach wird ſo viel Waſſer geſotten, als zum Einweichen von 50 Stück Fellen erforderlich iſt, und man thut ein Wedro Album græcum (ein Maaß, das 30 ruſſiſche Pfund Flußwaſſer faßt), hinein. Iſt dieſe Materie gefrohren, ſo muß die Quantität verdoppelt werden. Dieſen Abſud läßt man lauwarm werden, ſo, daß man die Hand darinne leiden kann, man bringt ſodann die Häute darein, und läßt ſie einen Tag darinne liegen. Es wird alsdann jede Haut wie ein Sack zuſammen genähet, und zum Drittel mit gehackten Blättern und Stengeln von einer Pflanze angefüllt, die in Rußland Tolaknanka heißt, und in der Gegend von Solihamskaja wächſt. Der Sack wird hernach mit Waſſer angefüllt, und zugenähet. Dieſe Säcke werden in einem weiten Bottich, einer über den andern, gelegt, und mit großen Steinen beſchwert, wodurch das Waſſer gezwungen wird, einen Durchgang durch die Zwiſchenräume des Leders zu ſuchen,

chen. Wenn dieſe Durchſäugung geſchehen iſt, füllet man die Säcke mit dem nemlichen Waſſer wieder an, und legt ſie unter die Preſſe. Dies wird 10mal nach einander gethan, jedesmal nach Verlauf von 24 Stunden wiederholt. Man bringt alsdann die Felle nochmals ins Flußwaſſer, und ſpült ſie ab, und dann erſt ſind ſie im Stande, die Farbe anzunehmen. Die weißeſten werden zur rothen und gelben Farbe ausgeſucht, die andern aber zur ſchwarzen Farbe genommen.

Zur ſchwarzen Farbe nehmen die Leute 12 Pfund Blauholz. Man läßt dieſe zwey Stunden lang in einem Keſſel, der 15 Weddri Waſſer hält, kochen. Bey dem Färben nimmt der Fabrikant mit einem großen Löffel dreymal hintereinander eine berliner Bouteille von dieſer Farbe, und gießt ſie kochend in ein Geſchirr, das groß genug iſt, ein Fell darinne färben zu können; man thut zugleich einen Eßlöffel voll Kupferwaſſer hinzu, und legt das Fell hinein. Wenn die Flüßigkeit kalt geworden iſt, ſchüttet man ſie weg, und nimmt wieder andere, und läßt auch dieſe, ſo wie jene erſtere erkalten; nun wiederholt man die Arbeit zum zweytenmale, und hernach iſt die Färbung vollbracht.

Wenn man die Häute roth färben will, nimmt man 24 bis 30 Pfund roth Sandelholz, welches man ſo lange in der nemlichen Quantität Waſſer kochen läßt, wie bey der ſchwarzen Farbe geſchehen iſt. Um gelb zu färben, bedient man ſich gelber Beeren, ohne weitern Zuſatz. Wenn die Häute gefärbt ſind, läßt man ſie trokken werden, welches im Winter wegen der kalten Luft wohl zwey Monate Zeit erfordert. Bey der Zurichtung ſchabt man ſie mit einem Meſſer, das zwey Griffe, in der Mitte aber einen halben Zirkel hat. Man legt die Häute auf zwey ſenkrecht ſtehende abgerundete Bleche, drückt ſie mit den Händen an, und zwingt ſie mit den Knien zwiſchen den beyden Blechen hinunter, ungefähr auf eben die Weiſe, wie es ſonſt auf der Streckbank zu geſchehen pflegt. Man bedient ſich auch hiebey eines Werkzeuges, welches von Holz und ein wenig abgerundet iſt, auch Queerſtreifen hat.

Um dem Leder den Glanz zu geben, legt man es auf eine Tafel, deren Kanten abgerundet ſind, und rollt das Leder auf ein Holz mit eingeſchnittenen Kerben, welche dazu dienen, die Haut zu ſpannen. Damit man der Mühe überhoben ſey, das

Leder allmählig fortrücken zu müſſen, giebt man dem Kerb zwey Spiralgänge, welche hinreichend ſind, das Holz umzuwenden, und die Haut auf die Abrundung der Tafel herbeyzuziehen.

Zu Livorno wird ein ſtarker Handel mit rothem und gelben Saffian getrieben, den die hieſigen Kaufleute von der barbariſchen Küſte, inſonderheit von Tunis und Sfaix erhalten. Man verkauft die Felle dutzendweiſe. Zu Hamburg, welches bekanntlich einen wichtigen Handel mit Ledern aller Art nach vielen Gegenden in Deutſchland und im Norden treibt, wird der rothe bey dutzend Fellen, der gelbe aber bey Dächern gehandelt. Man verkauft dieſen Artikel contant in Kurant.

Saflor, wilder Safran, Baſtardſafran, Carthamus, Cnicus ſativus, franz. Safranon, ein Diſtelgewächs, das nicht nur hier und dort, beſonders in den wärmern Ländern, wild wächſt, ſondern auch ſeines Nutzens wegen häufig gebauet wird. Es wird im Frühling geſäet, und vergeht gegen den Herbſt wieder. Die Stengel wachſen 3 Schuh hoch, und theilen ſich in 10 bis 12 Aeſte, davon ein jeder zu oberſt einen Saamenkopf bekommt, die alle ihre Blumen bringen. Dieſe gleichen dem Safran, und werden vornehmlich zum Färben angewandt. Die Blumen, ſo anfangs gelb ſind, werden nicht eher abgenommen, als bis ſie einen Regen bekommen haben, und recht braunroth worden ſind. Auf die Blumen folgt der Saame oder die Körner, welche weiß und glänzend, auch in harte Hülſen eingeſchloſſen ſind. Das Gewächſe ſtammt urſprünglich aus Aegypten her, wird aber nun häufig in den Ländern am mittelländiſchen Meere, und auch hier und dort in Deutſchland, z. E. in Thüringen, am Rheine, in Elſaß, in Böhmen u. a. gebauet. Man trift z. E. um Erfurt große Strecken Felder an, die mit dieſem Produkte beſetzt ſind. Auch bey Langenſalze, im Merſeburgiſchen und in der Niederlauſitz wird es gebauet.

Man unterſcheidet den Saflor bey der Handlung in erſte und zweyte Blüte. Die erſte iſt gewöhnlich theurer und geſuchter, als die andere.

Zu Marſeille wird dieſer Artikel bey 100 Pfund zu 12 bis 15 Procent Diſconto gehandelt; man bringt ſolchen Ballenweiſe zu Markte.

Zu Trieſt und Venedig unterſcheidet man ihn in alexandriniſchen und romaniſchen. Die letztere Sorte iſt die feinſte, und beynahe noch

ein-

einmal ſo hoch im Preis, als die erſtere.

Der alexandriniſche Saflor geht in großer Menge nach Marſeille; dieſe Stadt führt ſolchen zu ganzen Schiffsladungen, für die Färbereyen und Tuchfabriken, in Languedoc ein. Er wird um Gize, ein Ort an dem weſtlichen Ufer des Nilflußes, an deſſen andern Ufer Cairo liegt, gebauet. Die Aegypter brauchen die Stengel der Pflanzen zum Brennen, bereiten aus den Saamenkörnern ein Oel, zur Speiſe und zum Erleuchten.

Zu Hamburg handelt man den Saflor mit 4 Procent Thara und 1 Procent Gutgewicht.

Beym Verladen in die Schiffe muß man hierbey dieſelbe Vorſicht, wie bey der Wolle, beobachten, denn der Saflor kann ſich leicht entzünden, wenn die Ballen noch feucht ſind, und ſo übereinander geſtauet werden.

Des Saflors bedienen ſich beſonders die Seidenfärber zur Ponçeau- Incarnat- und Kirſchfarbe. Dieſe Blüte enthält aber zwey ganz verſchiedene Arten von Farbe. Die eine iſt eine Art von Gelb, von einer ausziehenden Natur und läßt ſich im Waſſer auflöſen. Die andere iſt ein ſehr ſchönes Roth, deſſen natürliche Farbe eine ungemein lebhafte Kirſchfarbe iſt. Dieſer Theil aber iſt harziger Art, und löſet ſich nicht im Waſſer auf. Es muß durch Hülfe eines Alkali geſchehen.

In Apotheken wird mehr der Saame vom Saflor, als die Blüte gebraucht. Man nennt dieſen Saamen auch wohl Papagenkörner, weil ihn dieſe Vögel gar gerne freſſen. Es ſind weiße, länglichte und eckigte Körner, die unter einer harten Schaale ein weißes und ſüßes Mark enthalten. Sie müſſen recht friſch und dick, aber wohl trocken ſeyn.

Saffra, Zaffera, wird von einigen, aber unrecht, zur blauen Farbe gerechnet. Man verfährt mit der Zubereitung dieſes Artikels ganz anders, als bey der Smalte. Das bloße Kobaldmehl wird mit zweyen Theilen Kießſand vermiſcht, und die Maſſe nicht ins Feuer gebracht. Sie bäckt alsdann wie ein feſter Stein zuſammen, und muß mit eiſernen Schlägeln zerbrochen werden. Je ſchöner blau dieſe Waare ausfällt, je beſſer iſt ſie. Man hat davon zweyerley Sorten, nemlich in ganzen Stükken und gepülverte. Dieſe hier iſt der Verfälſchung unterworfen. Beyde aber werden zum Färben des Glaſes und Porcellains angewandt.

Man ſehe des mehrern wegen den Artikel: Blaue Farbe.

Saffran, Crocus, iſt das Produkt eines diſtelähnlichen Zwiebelgewächſes, das von den Alpen, den thraciſchen, pyrenäiſchen und ſpaniſchen Gebürgen herſtammt und da ohne alle Wartung von ſelbſt ſich fortpflanzt. Man hat es hernach zuerſt um Alby in Languedoc zu bauen angefangen, und von da hat ſich der Zweig nach Avignon, Provence, Angoumois, Gatinois, Normanmandie, England, Oeſterreich ꝛc. verbreitet.

Die Pflanze hat die beſondere Eigenſchaft, daß ſie den Sommer über gar nicht wächſt, ſondern erſt gegen die Mitte des Oktobers, gerade zu der Zeit, wenn der Saft in faſt allen übrigen Gewächſen anfängt zu mangeln, aus ihrer Schlafſucht erweckt wird. Alsdann erhebt ſich aus der Erde eine Knoſpe, aus welcher wie aus einem Saamenkorne, eine, zwey, drey oder vier Blumen durchbrechen. Hierauf folgen die Blumen, welche die Pflanze den ganzen Winter behält. Im Frühlinge hernach welken ſie, und auf dieſe Art erneuert ſich alle Jahre dieſe ſonderbare Gewächsart. Die Saffranfelder haben übrigens ein vortrefliches Anſehn, denn der Erdboden wird ungemein gereiniget, und alle Steine und Klöſer aufs fleißigſte weggeräumet, die Zwiebeln aber dicht beyſammen in Furchen gepflanzt, welche in gleicher Weite von einander abſtehen. Ueberdem iſt die Saffranblume ſchon an ſich ſchön, und kommt in Geſtalt beynahe den Lilien gleich. Nur der Piſtil oder Staubweg allein, der nicht dicker als ein mäſſiger Faden Garn, und von den Kronblättern und Staubfäden abgeſondert wird, kommt unter dem Namen des Saffrans zur Handlung. Man trocknet nach der Sammlung dieſe zarten Faſern, ſo daß hernach 4 bis 5 Pfund vom friſchen Saffran nicht über ein Pfund des getrockneten ausgeben.

Die junge Zwiebel gewinnet bald nach ihrer Geſtaltung eine Konſiſtenz, die der nahe kommt, die die alte gehabt hat. Sie wird mehlicht. Das Mehl liegt in ſo feinen Gefäßen, daß man es nur ſchwer recht deutlich in der zwiebelartigen Wurzel wahrnehmen kann. Man will die Beobachtung gemacht haben, daß Schüße, ja ſo gar Wurzeln, wenn ſie ſich aufgebläht haben, hernach zu Zwiebeln verwandelt worden ſind. Es verhält ſich folglich mit dem Saffrangewächſe gewiſſermaaſ-

ſen

ſen eben ſo, wie mit den Erdäpfeln und allen knollichten Pflanzen, von welchen jeder Theil eine ganze Pflanze wieder hervorzubringen geſchickt iſt, und zur Vermehrung der Art beytragen kann. Aber die nemliche Zwiebel trägt nicht mehr als einmal Blumen, und ſobald die Blüte vorbey iſt, dient ſie zu weiter nichts mehr, als Zwiebeln von derſelben Art hervorzubringen.

Der Saffran wird jetzt in großer Menge in Spanien, der Grafſchaft Venaiſſin, im Fürſtenthum Orange, in Quercy, in Languedoc, um Aquila im Königreich Neapel, in der Türkey, in Perſien, im Oeſterreichiſchen ꝛc. gebauet. Unter allen dieſen iſt die letztere Art die beſte und theuerſte. Auf den öſterreichiſchen folgt im Range der Gâtinois, welcher auch im Handel am ſtärkſten vorkommt, und endlich der Orange, Angoumois, ſpaniſche und der von Aquila und aus Comtat.

Der öſterreichiſche wird am häufigſten um Melk, Sankt Pölten, Krems und im Marchfeld gebauet. Er iſt ohne gelbe und unzeitige Blüte, und wird insgemein 25 bis 30 Procent höher im Preis, als der franzöſiſche, und noch einmal ſo hoch, als der türkiſche gehalten. Er kommt jedoch eben nicht häufig zum Handel. Man zieht ihn beſonders von Krems.

Gâtinoisſaffran wird am ſtärkſten geſucht, und auch am häufigſten gewonnen. Die Art iſt ſchön breitblätterícht, wohl trocken, und hat ein feines und gefälliges Ausſehen. Dieſer Saffran macht einen wichtigen Handelszweig für Frankreich aus. Das meiſte hiervon liefern die Gegenden um Pithiviers, Bois-commun, Boynes, Beaumont und Neuville. Die Aerndte dieſes Artikels fällt im Oktober, und die Preiſe werden auf dem Allerſeelenmarkte zu Boynes, und auf dem St. Martinimarkte zu Paris alljährlich beſtimmet. Holland, England, Deutſchland und Norden ziehen hiervon das meiſte. Der Artikel iſt in Beuteln oder Säckeln von 25 Pf. Marcgewicht.

Avignon und Venaiſſin bauen häufig guten Saffran, der zwar nicht ſo breitblätterícht, wie jener, aber doch ſonſt recht gut ausfällt. Er gehet häufig nach Holland, Hamburg und Norden. Man hat deſſen zweyerley Sorten. Die eine heißt bey der Handlung Orangeſaffran, die andere Comtat, oder façon de Comtat. Jene iſt theurer und geſuchter, als dieſe. Doch beruhet der ganze Unter-

terſchied blos auf den Handgriffen, die man beym Sammlen und Trocknen dieſes Produktes anwendet, wodurch der Orangeſaffran ein ſchöneres Anſehn und eine beſſere Farbe bekommt. Orangeſaffran wird durchs Feuer getrocknet, der comtatſche aber bloß an der Luft. Avignon und Carpentras ſind die nächſten und vorzüglichſten Marktplätze für dieſen Artikel. Er wird auf Orange-Balancegewicht verkauft, welches 127 Procent leichter, als Marcgewicht iſt. In Frankreich wird auch noch Saffran um Cauſſade in Quercy, Bazoches bey Tourry, um Toulouſe und Angouleme, Montauban und anderwärts gezeugt.

In Spanien würzt man faſt alle Speiſen mit Saffran, daher wird er in dieſem Reich ſtark gebauet, ſo daß auch noch eine anſehnliche Quantität dem Ausländer überlaſſen werden kann. Die Zwiebeln werden in Spanien alle ſieben Jahre im Maymonat aus der Erde genommen, gereiniget und aufs neue gepflanzt; in welcher Zeit jede Zwiebel eine neue angeſetzt hat. Der beſte Saffran wächſt in der Mancha bey San Clemente, Valdepennas, Manzanares, el Viſo und Santa Cruz, aber am häufigſten bey Cuenca und in Arragonien. Um ihn ſchwer zu machen, pflegen nicht nur die Landleute, ſondern auch die damit handeln, ſo viel Baumöl darauf zu gießen, als der Saffran nur annehmen will, und dies verſchlechtet ihn ſehr. Der ſpaniſche wird auch häufig nach Amerika geſchickt. Der ſpaniſche iſt ſchmalblätterichter, hat zwar keine gelben Blätter, wie der Gâtinois, ſieht aber doch bey weitem nicht ſo ſchön, als dieſer aus. Die Handlung erhält ihn in Säcken von 30 Pfund im Gewicht, meiſtentheils von Cadix.

Der Maglianſaffran wird von Venedig verſchrieben, und iſt in Säcken von 100 Pfund.

Der türkiſche oder orientaliſche Saffran wird über Smyrna, Venedig und Wien zugeführt. Dieſer iſt in ledernen Beuteln von 30 Pf. Nürnberger Gewichts. Man handelt ſolchen zu Smyrna nach Oka von 120 Drame.

England hat ſich ſeit einiger Zeit mit Fleiß auf den Saffranbau gelegt. Seine Waare iſt gut, und concurrirt auf manchen auswärtigen Märkten mit der franzöſiſchen. Der engliſche Saffran iſt jedoch in unſern Gegenden wenig bekannt.

Unter den vielen Sorten Saffran, die in unſern Gär-

ten gezeugt werden, iſt nur eine, und zwar unter den Herbſtſaffranarten, Kaufmannswaare. Die Zwiebel iſt grau, mit einer zarten Schaale umgeben, und vermehrt ſich gar ſehr. Aus dieſer wachſen lange, ſchmale und ſtreifigte Blätter, zwiſchen welchen gemeiniglich zu Ende des Septembers oder im Oktober ein kurzes Stielchen mit einer Blume, die ins Violette fällt, wächſt. Dieſe hat ohngefähr die Gröſe einer kleinen Tulpe, und beſteht aus ſechs dünnen Blättern, welche mehrentheils in der Mitte mit dunkelvioletten Strichen verſehen ſind. In der Mitte der Blume ſind drey purpurrothe Fäſerchen befindlich, die den eigentlichen Saffran geben. Dieſe Fäſerchen werden täglich bey Sonnen-Auf- und Niedergang aus den Blumen, die ſich geöffnet haben, behutſam ausgezogen, und auf einem reinen und ſaubern Papiere an einem lüftigen Orte im Schatten, oder wie es in England gebräuchlich iſt, auf einem beſonders dazu eingerichteten Ofen, trocken gemacht. Zur Zeugung dieſes Produktes wird übrigens ein Land erfordert, das weder zu fett noch zu mager, und dabey mit etwas Sande vermiſcht ſeyn ſoll. Daſſelbe muß im halben Auguſt ohngefähr wohl gegraben, fein eben gemacht, und in Beete abgetheilt werden. Auf jedem Beete ziehet man gerade Linien, fünf Zoll weit von einander. In die Grübchen ſetzt man die Saffranzwiebeln ſo ein, daß ihre Augen oben kommen, und bedeckt ſie hernach mit Erde. In der obgedachten Zeit, nämlich im September und Oktober, kommen die Blätter und Blumen zum Vorſchein. Die Blätter bleiben bis zu Ende des künftigen Junius grün, aber nach dieſer Zeit werden ſie welk und dürre. Im zweyten Herbſte bringen ſie wiederum ihr grünes Laub, und ihre zarten Blumen, nur mit dem Unterſchiede, daß die Blumen jetzt viel vollkommner, als zuerſt, ausfallen. Wenn die Zwiebel drey Jahre in den Beeten gelegen hat, nimmt man ſie im vierten heraus, und verwahrt ſie an einem lüftigen Orte, bis ſie im halben Auguſt auf ein anderes Stück zubereiteten Erdreichs verſetzt werden können.

Der Saffran wird von Mahlern und Illuminirern, in den Nudelfabriken, Likör- und Aquavitbrennereyen u. ſ. w. gebraucht.

In der Medizin findet er wegen ſeiner auflöſenden, ſtillenden und balſamiſchen

Kraft auch mancherley Anwendung.

Die Materialiſten führen auch geleſenen Saffran, von dem alle gelben Blätter abgeſondert worden ſind. Dieſer gilt etwa den vierten Theil mehr, als der ungeleſene. Die ausgeleſenen gelben Blätter heißt man Saffranſtroh, und überläßt ſolche für ein Geringes an die Zeugfärber.

Noch hat man in den Apotheken verſchiedene Sorten chymiſchen Saffrans, eigentlich gewiſſe aus Mineralien und Erzen zubereitete Kalkpulver, die blos der Farbe nach dem Saffran gleichen, und zu allerley medizinischen Sachen dienen.

Guter und vollkommner Saffran muß ſo breitblättericht als möglich, fein trokken, hellroth von Farbe, gleichſam glänzend, geſchmeidig, und ſchwer mit den Fingern zu zerreiben ſeyn. Hingegen der alte, bräunlichte, feuchte, und viel mit gelben Blättern gemiſchte taugt nicht ſonderlich. Auch muß man ſich beym Einkauf dieſer Waare in mehr als einer Rückſicht wohl vorſehen. Sie wird mit andern Blumenblättern und Blüten, ja ſo gar mit den Faſern ſtrohartiger Pflanzen u. dergl. verfälſcht. Noch andere Betrüger feuchten ſie mit Oele an, ſtellen ſie an feuchte Oerter, ſo daß ſie um 20 oder mehr Procent ſchwerer wird, miſchen die gringern Sorten unter den Gâtinoisſaffran, geben den ſpaniſchen für geleſenen franzöſiſchen, den alten für neuen aus u. ſ. w.

Der Saffran wird zu Hamburg mit einem Viertel Pfund Thara per Beutel, und eben ſo viel Gutgewicht, und nach Pfunden contant in Banko gehandelt.

Zu Amſterdam giebt man auf den Sack, der 50 Pfund ſchwer, ein halb Pfund, und auf die von 25 Pfunden drey Viertel Procent Thara. Für baare Bezahlung werden drey Procent am Betrage gekürzt. Man ſehe auch unter Crocus.

Saffran, indianiſcher, ſ. Gelbwurz.

Saftgrün, ſ. Blaſengrün.

Sagapenum oder Serapinum (gummi), ein durchſichtiges Gummi, äuſſerlich rothgelb, inwendig aber weißlicht, das ſich mit den Fingern zuſammendrücken läßt, dabey einen ſcharfen Geſchmack auf der Zunge und einen durchdringenden und ziemlich unangenehmen Geruch giebt. Man bringt es aus der Levante über Venedig und Livorno zum Handel. Man hat hiervon zweyerley Sorten, eine in Körnern, die andere in Kuchen oder Brodten. Die eine und die andere

re wird in der Medicin gebraucht.

Sagathis, heißt man wollene, ſerſchenartig gewebte Zeuge, die beſonders in England und Sachſen in großer Menge gewebt und von da weit und breit zum Handel gebracht werden. Es giebt einfärbige, zweyfärbige oder wandelfarbene, u. dergl. Auch zu Berlin und anderwärts verfertiget man dieſen Zeug. Er iſt etwas über eine leipziger Elle breit und wird zu Sommerkleidern für die Mannsleute, zum Beziehen der Polſter u. dgl. angewandt.

Sagina, ſ. Moorhirſe.

Sago, Sagou, Sagukörner, Zagou, oſtindiſche Graupe, beſtehet aus lauter eckigen, weißgelblichen oder auch dunklern Körnern ohne Geruch, von verſchiedener Größe, Geſtalt und Härte, mit einem mehligen ſchleimigen Geſchmacke. Sie ſind beym Zerkauen eben ſo zähe, als ein Leim, laßen ſich ſchwer zu Pulver ſtoßen, haben in der Mitte ein ſehr feſtes Mark oder Kern, quellen aber im Waſſer ſehr ſtark auf, ſo daß ſie wie Körner darinnen ſchwimmen, und faſt durchſichtig werden. Sie werden aus Pappeda oder Zappia, dem Brey oder Teige aus dem Marke unterſchiedlicher Sorten Palmenbäume auf den manilliſchen und moluckiſchen Inſeln, hier und dort auf dem feſten Lande in Oſtindien ꝛc. zubereitet. In Indien gebraucht man das Mehl häufig zur Nahrung, bäckt daraus Kuchen, macht daraus Brod u.ſ.w. Es macht einen wichtigen Zweig des oſtindiſchen Handels aus. Zu uns nach Europa bringt man beſonders Sago in Körnern. Und die oſtindiſchen Kompagnien liefern es. Das Sagomehl beſtehet zwar aus einem erdigen, mehligen, ſehr auflöslichen Theile, hat aber als ein verdickter zubereiteter Baumſaft, ein beſonders flüßiges Weſen in ſich, das dem Körper eine beſondere feine Nahrung giebt, aber leicht in Gährung übergeht, und ſauer wird. Gegen dieſe kann es ſich nicht halten, wenn es nicht ſtark ausgetrocknet, und gegen alle Feuchtigkeit wohl verwahrt wird. In dieſer Abſicht machen es die Indianer zu einem feſten Kuchen, aus deſſen Teige hernach die ſehr zähen und feſten Körner, durch Hülfe einer Maſchine, in Menge verfertiget werden. Das Sago wird in Speiſen und zur Arzney verbraucht.

Die Handlung erhält dieſen Artikel entweder aus London oder von Kopenhagen und Amſterdam. Er wird auf dem erſtern Platze

nach

nach Centnern zu 4 bis 5 Pf. Sterl., auf dem andern bey den Auktionen nach Pfunden zu 11 bis 12 ßl. lüb. w. o. m. gehandelt. Hier iſt er in Säcken von ohngefär 200 Pfund netto. Auf dieſe giebt man 4 Pfund Thara.

Saint-André, ſ. Rouſſillonweine.

Saint-Ange, eine Gattung der Borderieweine.

Saint-Aubin, guter weißer auch rother Wein, der im Fürſtenthum Neuburg gewonnen, und verfahren wird.

Saint-Auguſtin, in Frankreich eine Sorte der Buchdruckerlettern.

Saint-Bris, ein Burgunder von der dritten Klaſſe der Weine, die um Auxerre wachſen.

Saint-Chamas, ein lieblicher und geiſtreicher Provencerwein, der nach Italien geht.

Saint-Chriſtol, ein rother Franzwein, der beſonders von Cette ausgeführt wird. Er wird nach Pieces von 45 Vierteln gehandelt.

Saint-Claude, eine gewiſſe Sorte unter den Blois oder Bleſoisweinen.

Saint-Cyre, ein rother Franzwein, der in Touraine gewonnen wird. Er geht nach Paris, Bourdeaux u. ſ. w.

Saint-Dizier, einer von den ſogenannten Marneweinen in Champagne.

Saint-Dreſery, ein rother Franzwein, der vornehmlich von Cette verladen wird. Man handelt ihn in Stückfäſſern von 45 Vierteln.

Sainte-Catherine, eine Art lothringer Spitzen, welche inſonderheit nach Spanien ausgeführet werden. Siehe auch den Artikel: Pflaumen.

Sainte-Croix, ſ. Kauſcherwein.

Sainte-Foy, eine Gattung weißer Bourdeauxerweine, welche unter dem Namen Vins de ville im Handel bekannter iſt. Siehe Bourdeauxerweine.

Saint-Etienne, ſ. Burgunderwein.

Saint-Felix, eine Art Multon, die ihren Namen von dem Orte in Languedoc führt, wo ſie in großer Menge verfertiget wird. Zu Uſez iſt der Hauptmarkt für dieſe Waare.

Saint-Genies, ein rother Franzwein, der von Cette zum Handel kommt. Man handelt ſolchen nach Trommel.

Saint-George, ein guter weißer auch rother Wein, der um Chinon in Touraine gewonnen, und beſonders von Cette häufig nach Holland, Flandern u. ſ. w. verſchifft wird. Man handelt ihn nach Stück von 45 Vierteln. Auch führen dieſen Namen eine gewiſſe Gattung rouenſcher Blancards und Leinen aus Bretagne.

Saint Gilles, ein rother Franzwein, den uns Cette liefert. Er

Er iſt in Pieces von 45 Vierteln.

Saint James, eine Art franzöſiſcher Leinen, die den Brétagnes ziemlich gleicht, und beſonders nach Spanien ausgeführt wird.

Saint-Jean, eine Art grober Leinwand, die in Beaujolois gewebt wird. Sie iſt aus Hanf, hält drey Viertel des Stabs und wird roh verhandelt. Man führt ſolche über Lyon und Ville franche meiſt nach Italien aus.

Saint-Julien, ſ. Pflaumen.

Saint-Julien-du-Sault, ein feiner Franzwein, der in Gatinois gewonnen, und ausgeführt wird.

Saint-Laurent, ſ. Muſcat- und Provencerweine, wie auch Borderieweine.

Saint-Leger, ſ. Burgunderwein.

Sainte-Lucie, ſ. Seide und Lucienholz.

Saint-Macaire, eine Gattung unter den Bourdeauxerweinen.

Saint-Martial, ein ſogenannter Quercywein, der von Montauban ausgeführt, und hier und dort für Pontac ausgegeben wird.

Saint-Martin, dieſen Namen führt ein ſtarker und lieblicher Wein aus Provence, der nach Italien geht, und auch einer von den Rhéweinen, die nach Holland verladen werden.

Saint-Maur, ſ. Raſch und Raz.

Auch giebt man dieſen Namen einer Gattung Pflaumen von vortreflicher Güte, die in Touraine gezeugt werden.

Saint-Nicolas, eine Art wollener Serſchen, die zu Troyes und Suippes in Champagne gewebt werden. Man braucht ſie beſonders zu Montirungsſtücken für die Truppen.

Saintonge, ſind weiße auch rothe Sorten Franzweine, die in dieſer Provinz gezeugt, und von Saintes, St. Jean d'Angely ꝛc. nach Hamburg, Bremen, Lübeck u. ſ. w. ausgeführt werden. Man handelt ſie nach Bariques von 27 Veltes.

Saint Pardon, eine Sorte unter den Bourdeauxerweinen, die in kleinerer Jauge, nemlich in Oxhöft von 90 Pots zum Handel gebracht wird.

Saint Patrice, ſ. Comtatſche Weine.

Saint Paul des chateaux, ein vortreflicher Tiſchwein aus Dauphine.

Saint Perrey, eine Gattung der Vienneweine, welche über Cette zum Handel kommt.

Saint Pey-Langon, eine Gattung der weißen Bourdeauxerweine.

Saint Piat, eine Sorte Franzweins, die im Ländchen Chartres, in Orleanois, wächſt, und ihrer Güte wegen geſucht iſt.

Saint-

Saint-Pourçain, ein guter Franzwein aus Bourbonnois.

Saint Rambert, ſind rohe franzöſiſche Leinen, die über Lyon und Marſeille nach Spanien, Portugal und der barbariſchen Küſte ausgeführt werden.

Saint-Remi, ſ. Seide.

Saint-Satur, eine Gattung Franzwein, die man in Berry gewinnt. Sie iſt dem Burgunder ziemlich gleich; verſteht ſich, den Mittelſorten dieſes Gewächſes.

Saint-Vincent, eine Sorte virginiſchen Tobacks in Karrotten, die beſonders zu Dünkirchen häufig fabrizirt, und nach Holland, Italien und der Schweitz ausgeführt wird.

Saint-Vivant, einer von den ſogenannten Vosneweinen in Bourgogne, die von Nuits kommen, ſ. Romanée, und Burgunderwein.

Saiten, Chordæ, ſind bekanntlich Schnüre, welche aus den Gedärmen von allerhand Thieren gedreht werden, oder ein aus Meſſing und Stahl verfertigter Drath, ſo über die muſikaliſchen Inſtrumente gezogen werden. Diejenigen, welche von Schaaf-, Ziegen- und Katzengedärmen gemacht ſind, werden für die vorzüglichſten gehalten. Hingegen ſind die, ſo von Kühen- und Ochſendärmen bereitet werden, gemeiniglich ſchlaff, laſſen ſich nicht ſonderlich ſpannen und dauren nicht aus. Wolfsſaiten ſind wohl zähe, und halten auch, ſie geben aber keinen recht hellen Klang. Man ſpinnt die Saiten klar oder auch grob, wie ſolche die Muſiker zu den verſchiedenen Tönen und Inſtrumenten brauchen. So hat man Diskantſaiten, Baßſaiten, Quinten, Quarten u. ſ. w. Insgemein haben ſie eine gelbe Farbe, theils von dem Baumöle, womit ſie eingeſchmiert ſind, theils von dem Schwefel, den man beym Abtrocknen gebraucht hat. Einige davon, beſonders die Quinten, werden auch verſchiedentlich gefärbt. Hernach ſchlägt man ſie über eine beſondere von Eiſen gemachte Form, und windet ſie in Büſchel auf.

Die ſchön hellen und recht zähen Saiten ſind die vorzüglichſten. Man verkauft ſolche in kleinen Büſcheln, und rechnet gewöhnlich 50 Büſchel auf einen Bund. Sind es Violinſaiten, ſo werden nur 30 Büſchel auf den Bund gerechnet. Sechszehn Bund werden immer in ein Käſtgen gepackt. Die Waare wird am häufigſten zu Rom, Neapel und Florenz verfertiget, doch macht man ihrer auch die Menge in Frankreich und Deutſchland, inſonderheit zu Toulouſe,

louſe, Lyon und Paris, bey uns in München, zu Callmünz im Herzogthum Pfalz-Neuburg u. ſ. w. Die von dieſen beyden letztern Orten ſind von vortreflicher Art, und machen die ausländiſchen entbehrlich.

Die römiſchen Saiten ſind in Quinten und Sekunden ſortirt, die Büſchel achtmal zuſammengelegt. Die zu Lauten und Zittern dienlichen ſind in Bund von 60 Büſcheln, die zu Violinen, Baßgeigen und Viola de gamba, nur halb ſo ſtark.

Die ſogenannten corde da forreſtieri, aus der Gegend um Rom, ſind nur ſiebenmal zuſammengelegt, übrigens aber jenen gleich.

Die franzöſiſchen Saiten ſind, wie die römiſchen, zuſammengelegt und ſortirt, aber ſtehen dieſen in der Güte weit nach. Sie werden, damit ſie ſich beſſer halten, in geöltes Papier eingewikkelt. Man unterſcheidet ſie durch Nummern, welche von 1 bis auf 50 ſteigen. Die Zahlen deuten die Anzahl der Darmfäden an, woraus die Saiten dieſer Nummern zuſammengedrehet ſind. So iſt z. E. Nr. 1 aus einem, Nr. 2 aus zweenen, Nr. 3 aus dreyen u. ſ. w. zuſammengeſetzt. Die feinſten ſind ſechszehnfach geſponnen.

Die Saiten von Lyon taugen nicht viel, am wenigſten die zu Quinten und Sekunden, denn ſie laſſen ſich nicht ſo hoch ſpannnen, wie die italiäniſchen und languedocſchen. Drathſaiten liefert Nürnberg, und zwar faſt nach allen Gegenden von Europa. Auch macht man hier ſo gute Darmſaiten, daß ſie den römiſchen ziemlich gleich kommen, und die franzöſiſchen übertreffen. Auch die augsburger Violinſaiten ſind gut.

Sakardanenholz, ein ausländiſches Holz, braun von Farbe, mit ſchwarzen Streifen und von angenehmen Geruch, das die Holländer zum Handel bringen. Es wird zu Fächern verarbeitet.

Saki, eine Art Biers, ſo die Japaner von Reiß zubereiten. Es iſt ziemlich klar und gleicht dem Weine, hat aber einen eigenen, ſonderbaren Geſchmack, welchen der, ſo nicht ſchon daran gewöhnt iſt, eben nicht angenehm findet. Wenn dieſes Getränke noch friſch iſt, ſo ſieht es mehr weiß aus, nachdem es aber in kleinen hölzernen Gefäßen gelegen hat, wird es braun. Es wird in allen Wirthshäuſern des vorgedachten Landes verkauft, ſo wie der Wein auf den Kellern in Europa; es macht das Vergnügen der Einwohner bey den Gaſtmählern und in Erholungsſtunden,

den, und wird von den Reichern bey der Mahlzeit ſelbſt wie Wein gebraucht. Der Japaner trinkt es niemals kalt, ſondern es wird in gewöhnlichen Theekeſſeln warm gemacht, in flache Theeſchälchen von lackirtem Holze gegoſſen, und ganz warm getrunken, wovon man aber bald erhitzt und betrunken wird; der ganze Rauſch verſchwindet indeſſen doch nach einigen Minuten, und hinterläßt mehrentheils ſchwere Kopfſchmerzen bey dem, der es nicht gewohnt iſt.

Saki wird nach Batavia als eine Handelswaare geführt, und dort in Weingläſern vor der Mahlzeit getrunken, um den Appetit zu reitzen, wozu das weiße Saki, weil es nicht ſo herb ſchmeckt, dem andern vorgezogen wird.

Sal, ſ. Salz.

Salab, Saleb, Salep, Salabwurzel, eine morgenländiſche knollige, faſt hornfeſte Wurzel, die aus der Levante zum Handel gebracht wird. Der gewöhnlichen Geſtalt und Größe nach vergleicht ſie ſich mit den Mandelkernen, iſt aber bald halbrund und herzförmig, bald länglicht, etwas walzenförmig, weiß, graugelblich, gelbbräunlich, auch dunkler, ſtark getrocknet und ſchwer. Man findet Stücken darunter, welche, nach Art eines Gummi, beynahe halb durchſichtig, mit einigem Glanze, doch ſämmtlich ohne Geruch und von ſchleimigem Geſchmack ſind. Dieſe Wurzel iſt eigentlich eine Abänderung vom groſſen Knabenkraute, Orchis maſcula Rivini, oder der Stendelwurz, L. T. 2. S. 1233, Nr. 17, nicht aber, wie etliche ſich vorſtellen, eine getrocknete Frucht.

Die Handlung bringt ſie uns bald in einzelnen Stücken, bald an Fäden gereihet, zu. Sie werden in der Medicin gebraucht. Die Türken und Araber nennen ſie Alchaleb, Altraleb Chaſi und Saleb.

Sal alcali minerale, ſ. Salze.

Sal ammoniacum, ſ. Salmiak.

Sal Anatron, ſ. Glasgalle.

Sal foſſile, Sal gemmæ, ſ. Salz.

Sal Glauberi, Sal marinum, Sal Polychreſtum, ſ. Salze.

Sal Nitri, ſ. Salpeter.

Sal Saturni, ſ. Bleyzucker.

Sal Tartari, ſ. Weinſtein.

Salaiſons, im franzöſiſchen Handel allerhand Eßwaaren, die in Salz eingelegt ſind, z. E. Häringe, Stockfiſch und Labberdan, Sardellen, Pöckelfleiſch, Thunfiſch, Lachs u. ſ. w. Cherbourg in der Normandie iſt dieſer geſalzenen Waaren wegen weit und breit im Rufe. Aus dieſem Hafen wird eine ungeheure Menge Speck, Ochſenfleiſch, Schinken

ken u. dergl. zur Verproviantirung der Schiffe und nach den franzöſiſchen Inſeln ausgeführt; ein gleiches aus Morlaix in Bretagne. In England ſind Corck, Dublin und Belfaſt in dieſem Fache berühmt.

Salampours, eigentlich Salempurs, ſind baumwollene Gewebe oder Cattune, die in verſchiedenen Gegenden auf der coromandelſchen Küſte gewebt, und durch die Oſtindier ſelbſt, wie auch durch unſere europäiſchen Handelsgeſellſchaften in großer Menge ausgeführt werden. Es giebt rohe und gebleichte, gefärbte u. ſ. w. Die meiſten Gewebe dieſer Art liefert jetzt die holländiſche oſtindiſche Geſellſchaft zum Handel. Aber auch die engliſche, däniſch-aſiatiſche, ſchwediſche Kompagnie, und die Franzoſen und Portugieſen bringen viel davon nach Europa. Wir wollen die hauptſächlichſten Sorten angeben, alſo zuerſt die, welche die Holländer zu Markte bringen, nemlich: Salempuris Hougly, in dreyerley Sorten, welche insgeſammt 2 und 1 Viertel Cobidos breit, und 37 lang ſind. Dieſe gelten 8 und 1/2 bis 9 Gulden holländiſch Bankgeld.

Salempuris Caſſamabaſaar, ebenfalls in dreyerley Sorten, und von Länge und Breite wie die vorhergenannten, 9 und 1/4 bis 10 Gulden.

Feine Salempuris Palicol, 1 Elle und 7 Sechszehntheile breit, und 21 bis 22 Ellen lang, 12 bis 13 Gulden.

Feine Salempuris Jagernapour, in Breite und Länge wie die vorgenannten, 11 und 7 Achtel, bis 12 Guld.

Feine Salempuris Nagapatnam, 2 und 1/4 Cobidos breit, und 32 lang, koſten gewöhnlich 9 bis 10 und 1/2 Gulden.

Salempuris Palicol von 18 Poenjams, 1 Elle und 7 Sechszehntheile bis 6 Viertel breit, und 21 bis 22 Ellen lang, 10 bis 10 und 1/2 Gulden.

Salempuris Jagernapour, in Länge wie die vorige Sorte, und 1 und 1/2 Elle breit, 10 und 1/8 bis 10 und 1/2 Gulden.

Ordinaire Salempuris Palicol, 1 und 1/2 Elle breit, und 21 bis 22 Ellen lang, 6 und 3/4 bis 7 und 1/4 Gulden.

Ordinaire Salempuris Jagernapour, zu 7 und 3/8 bis 8 Gulden.

Dergleichen Salempuris Bimilipatnam, 8 bis 8 und 1/2 Gulden.

Dergleichen ordinaire Sadraspatnam, 7 Viertel breit, und 22 Ellen lang, 9 und 7/8 bis 11 Gulden im Preis.

Dergleichen von Portonovo, 2 und 1/4 Cobidos

 breit,

breit, und 32 lang, 8 und 7/8 bis 9 und 1/4 Gulden.

Dergleichen von Nagapatnam, 2 und 1/8 Cobidos breit, und ſo lang wie die vorgenannte Sorte, 8 bis 9 Gulden.

Rohe Salempuris Palicol, 2 und 1/4 Cobidos breit, und 32 lang, 7 bis 7 und 1/2 Gulden.

Rohe Salempuris Bimilipatnam, 1 und 1/2 Ellen breit, 21 und 1/2 bis 22 Ellen lang, 7 und 3/4 bis 8 Gulden.

Rohe Salempuris Nagapatnam, 2 und 1/8 Cobidos breit, und 32 lang, 8 bis 10 Gulden.

Dunkelblaue Salempuris Sadraspatnam, 1 und 1/2 Elle breit, 21 bis 22 Ellen lang, 11 bis 12 Gulden.

Dunkelblaue Salempuris Ponnicail, in Breite und Länge wie die vorgenannte Sorte, 10 und 3/8 bis 11 Gulden.

Dunkelblaue Salempuris Mannapaar, eben ſo breit und lang, 10 bis 11 Gulden.

Gemeine Salempuris Tutucoryn, 1 und 1/2 Ellen breit, 21 bis 22 Ellen lang, 8 und 5/8 bis 9 Gulden.

Dergleichen Ponnicail, in Breite und Länge ſo wie jene, 8 bis 8 und 3/4 Gulden.

Dergleichen Mannapaar, wie jene, Preis 8 und 5/8 bis 9 Gulden.

Gemeine Salempuris vom Cap-Comeryn, 7 und 3/4 bis 8 Gulden.

Rohe Salempuris Mannapaar, 1 und 1/2 Elle breit, und 22 lang, Preis 8 und 3/4 bis 9 Gulden.

Rohe Salempuris vom Cap-Comeryn, in Länge und Breite wie vorhergehende Sorte, zu 8 bis 9 Gulden, alles in Bankogelde.

Die däniſch-aſiatiſche Geſellſchaft bringt folgende Sorten zu Verkauf:

Weiße Salempuris, 1 und 1/2 Elle bis 1 Elle und 9 Sechszehntheile breit, 25 bis 26 kopenhagener Ellen lang.

Blaue Salempuris, 1 Elle und 7 Sechszehntheile bis 1 und 1/2 Elle breit, 24 bis 25 lang.

Blaue Salempuris, genannt van de Nord, 1 und 1/2 Elle bis 1 Elle und 9 Sechszehntheile breit, 23 bis 24 Ellen lang.

Blaue Salempuris von Coudelour, in Breite und Länge wie jene.

Dergleichen 1 Elle und 3/8 breit, und 20 bis 21 Ellen lang.

Die Franzoſen liefern gebleichte Salempouris, Barempaat-ſalempouris von unterſchiedlichen Sorten und Farben, blaue Salempouris u. dergl., die ſie von Pondichery und Mazulipatnam einführen. Die weißen halten

ten 72 Cobidos, die färbigen nur 32.

Salat, Lactuca, ein bekanntes Küchengewächs, das allenthalben in Menge gezeugt und verbraucht wird. Es giebt deſſen vielerley Arten, die wir hier nicht anführen mögen, weil ſie nicht eigentlich in unſern Plan gehören. Der Saame vom Gartenſalat wird auch zu mediciniſcher Abſicht genutzt.

Salben, Unguenta, ſind allerhand Heilmittel, die in den Apotheken zuſammengeſetzt, und äuſſerlich, zum Schmieren gewiſſer Theile des Körpers, gebraucht werden. Sie ſind dicker, als ein Oel, aber fließender und weicher, als Pflaſter. Sie werden insgemein aus Oel, Schmeer, Butter, Honig, allerley Kräuter- und Pflanzenſäften, Schleim von Wurzeln, und von Pulvern, gemacht. Bisweilen nimmt man noch Wachs, Gummi und Harz dazu. Die Salben, welche in den Apotheken am gebräuchlichſten, ſind: Unguentum Aegyptiacum, braune Reinigungsſalbe; Unguentum alabaſtrinum, Alabaſterſalbe; Unguentum album camphoratum, Kampforſalbe; Unguentum album ſimplex, Kühlſalbe oder Bleyweißſalbe; Unguentum de Althæa, Altheenſalbe; Unguentum anodynum, ſchmerzſtillende Salbe; Unguentum Apoſtolorum, Wund- und Geſchwürſalbe; Unguentum Armarium, Waffenſalbe; Unguentum aureum, goldene Wundſalbe; Unguentum baſilicum, Baſilienſalbe; Unguentum citrinum, Zitronenſalbe; Unguentum digeſtivum, Eyterung befördernde Salbe; Unguentum enulatum, Alantſalbe; Unguentum de Linaria, güldene Aderſalbe; Unguentum de Minio, Miniumſalbe; Unguentum nervinum, nervenſtärkende oder Gichtſalbe; Unguentum Nihili, Augen- oder Nichtſalbe; Unguentum pectorale, Bruſtſalbe; Unguentum pomatum, Pomadenſalbe; Unguentum populeum, Pappelſalbe; Unguentum purgativum, Laxierſalbe; Unguentum roſatum, Roſenſalbe; Unguentum vulnerarium, Wundſalbe.

Salbey, Salvey, lat. Salvia, ein Kraut mit einblätterichten irregulairen Blumen, die einen Bart und Helm haben, worauf vier bloße rundlichte Saamen folgen. Es giebt der Salbey verſchiedene Arten, als die groſſe Salbey, die Salbey mit rothen Blumen, die große Salbey mit weiß und grün geflecktten Blättern, die mit gelb und grün geflecktem Blatte, die vielfarbige Salbey, die breitblätterichte aus-

ausgekerbte Salbey, die nemliche mit ſcheckigem Blatte, die kleine edle Kreutzſalbey, die edle Salbey mit geſtreiften Blättern, die Wermuthſalbey, und noch andere mehr. Die Blumen dieſes Krautes werden, ihrer heilſamen Kräfte wegen, ſo wie die Blätter, vielfach in der Medicin gebraucht. Sie treiben den Harn, dienen dem Magen, dem Haupte, ſind wider den Schwindel, wider das Zittern, den Krampf, den Huſten, die Lungenſucht und dergl., gut. Die Blätter werden in der Küche an verſchiedenen Speiſen gebraucht, und haben in der Medicin wider ſcorbutiſche Zufälle des Mundes, äuſſerlich angewandt, ihren Nuzzen. Salbeywein oder Bier wird wider die Waſſerſucht, wider viertägige Fieber und dergl. verſchrieben. Man macht auch in Böhmen, beſonders um Königsgrätz, Salbeykäſe, die geſucht ſind.

Die wilden Salbeyarten ſind von keinem Nutzen in der Medicin.

Cretiſche Salbey, ſalvia baccifera, iſt die, ſo auf den Inſeln Cypern und Kandia häufig wächſt; dieſe trägt Beeren ohngefähr wie Galläpfel, die man eingemacht zum Handel bringt. Man braucht ſie zum Magenſtärken.

Salblinge, ſind köſtliche Flußfiſche, die hier und dort in Deutſchland, inſonderheit in Steyermark, Oberkärnten, Niederöſterreich und Tyrol, gefangen werden; man zählt ſolche unter die Edelfiſche, und ſie gelten gemeiniglich noch einmal ſo viel, als Forellen.

Salerner Seide, ſ. Seide.

Salernes, ein ſehr hochrother Wein in Provence, der um den Ort dieſes Namens gewonnen, und nach Dauphine, der Obern-Provence, nach Piemont und weiter verfahren wird. Man handelt ihn auf der Stelle nach Coupes von ſiebenzig Pfund im Gewicht.

Salicors, Salicot und Salicotte, ſ. Soda.

Salignon, heißt man in Lothringen und Franche-Comte eine gewiſſe Sorte weiſſes Salz, die durchs Abdünſten über dem Feuer aus Quellſalzwaſſer zubereitet wird. Man bringt es hernach in runde Formen, gleich Käſen, und verhandelt es.

Salines, in Frankreich allerley geſalzene Fiſchwaaren.

Salix, ſ. Weyde.

Salmen, eine bekannte Gattung großer und ſchmackhafter Fiſche, aus dem Geſchlecht der Lachſe, die an den Küſten von England, Schottland und Irland, in Frankreich u. ſ. w. häufig gefangen wird. Man fängt

ſie ſowohl in der See, als auch in den Flüſſen, und ſiehet welche z. E. in Forez und Auvergne, woraus einige ſchließen wollen, daß der Fiſch in die Flüſſe und Ströhme, bis an ihren Urſprung hinauf, tritt.

Das Weibchen vom Salmen heißt man in Frankreich Beccard, es iſt darinne vom männlichen Salmen unterſchieden, daß es einen längern und krummergebogenen Rüſſel hat, den Körper mit braunen Flecken beſetzt, die faſt ins ſchwarze fallen, den Bauch viel platter, das Fleiſch weniger roth von Farbe, dabey trockener und von minder delikatem Geſchmack. Der Fiſch laicht gewöhnlich im Oktober, November oder December. Dieſe Zeit über darf der Salmenfang nicht getrieben werden, theils weil man der Fortpflanzung dieſer Fiſche keine Hinderniß in den Weg legen will, theils auch weil ihr Fleiſch zu dieſer Zeit nicht taugt.

Die Salmenfiſcherey wird gemeiniglich von Weihnachten an bis gegen Pfingſten getrieben. Es giebt aber doch Oerter und Gegenden, z. E. zu Chateaulin in Bretagne, die hiervon eine Ausnahme machen. In dem vorgenannten Orte ſetzt man den Fang der großen Fiſche vom Ende des Oktobers bis zu Oſtern fort, und die kleinen Salmen vom Jahre, die man hier Guenies nennt, werden von Oſtern bis Johannis gefiſcht.

Der Salmen giebt, wenn man ihn friſch genießt, eine vortreflich ſchmakhafte Speiſe, und an allen den Orten, wo der Fang reichlich zu ſeyn pflegt, ſalzt man ihn auch ein, und verfährt ihn.

An den engliſchen, ſchottiſchen und irländiſchen Küſten iſt der Fang am ſtärkſten. Der Fang wird gemeiniglich mit dem erſten Tage im Jahr angefangen, und bis zu Ende des Septembers fortgeſetzt. Er geſchieht in den Mündungen der Flüſſe und nahe um dieſe herum an den Küſten. Da ſiehet man dieſe Fiſche in dichten Haufen, oft auch nur zu dreyen oder vieren beyſammen aus der Ferne herankommen, und das ſüße Waſſer ſuchen.

Die Fiſcherey wird auch höher hinauf in den Flüſſen getrieben. Man fängt den Fiſch entweder mit Netzen, oder durch Währe und Fallgatterwerk. An einigen Orten fängt man ihn auch beym Scheine angezündeter Fakkeln, oder des Strohfeuers, denn er geht gerne dem Licht nach.

Sobald man die Fiſche gefangen hat, werden ſie ausgenommen, hierauf ſalzt man ſie in großen Kufen ein,

und läßt ſie ſo im Salze ruhig bis in den Oktober oder November liegen; hernach nimmt man ſie heraus, packt ſie in ſogenannte Gonnes von 400 bis 450 Pfund im Gewicht, oder in etwas kleinere, die Hambourgs oder Rambourgs genannt werden, und 300, auch wohl 350 Pfund, oder drey engliſche Centner wiegen.

In einem ſolchen Gebinde liegen 40 Stück große, oder 80 bis 90 kleine Salmen.

Die geſalzenen Salmen von Barwick, eine Stadt an den Gränzen von Schottland, werden am meiſten geſchätzt, indem ſie am beſten conditionirt und gut gepackt zu ſeyn pflegen. Hierauf folgen die von Aberdeen, und endlich die von Montroſe, Spec und Bauf; dieſe hier ſind die geringſten.

Auch Irland liefert dieſen Artikel in großer Menge. Die Oerter, welche das meiſte in dieſem Lande zu Markte ſchicken, ſind Coulraine, Londonderry, Dublin, Waterfort, Limmerik und Kinſale. Die Fiſche aus den beyden erſtern Orten werden am meiſten geachtet.

Die Salmen werden auch an der Küſte von Newfoundland gefangen, eingeſalzen und zum Handel gebracht.

Bey Einkauf muß man darauf ſehen, daß die Waare friſch, die Gebinde wohl conditionirt und der Fiſch gehörig mit Lacke verſehen ſey, denn ſonſt verliert er ſeine Farbe, und nimmt einen garſtigen Geruch an.

Salmiak, ſal ammoniacum, ſal armoniacum, ſal cyrenaicum, ein ſcharfes und flüchtiges Salz, deſſen man zweyerley Arten hat. Die eine iſt der natürliche Salmiak oder ſelbſt gewachſene, ſal ammoniacum nativum, welchen manchmal der Veſuv und Aetna in Italien auswerfen, oder der um Pozzuolo und Zolfatara im Neapolitaniſchen gegraben wird, der Kalmuckiſche an der Gränze von Siberien ꝛc. Die andere aber, der durch Kunſt verfertigte, ſal ammoniacum factitium. Die erſtere iſt ſelten, und kommt bey uns bloß in Kunſt- und Naturaliensammlungen vor; die andere iſt die, welche man im Handel ſiehet. Hier iſt ohngefähr das Verfahren, wie man in Aegypten dieſe Waare häufig verfertiget. In einem Gewölbe mit parallelen Spalten hat man Recipienten, deren Hals nicht länger, als 2 Zoll iſt, und etwa eben ſo viel im Durchmeſſer hält. Ehe man ſie an Ort und Stelle bringt, überziehet man ſie mit einer fetten Erde, womit auch alle Zwiſchenräume, die ſich zwi-

ſchen ihnen befinden, verſtopft werden. Der Kolben iſt inwendig im Gewölbe, und ruhet auf einer niedrigen Mauer. Der Hals allein iſt der Wirkung der freyen Luft ausgeſetzt. Sie ſind mit Ruß angefüllt, den man aus den Schornſteinen gemeiner Leute ſammlet, und mit Miſt von Thieren, der mit zerhacktem Strohe vermiſcht und hernach in der Sonne getrocknet worden. Das Feuer, so man unter demſelben anzündet, wird mit demſelben Stoff unterhalten. Man läßt es 3 Tage und 3 Nächte fortbrennen. Die Gefäße bleiben offen, und der Dampf, welcher aus dem erhitzten Ruß ausdampft, ſetzt ſich unvermerkt um den Hals. Er verdickt ſich da, wird kriſtalliſirt, und zu einer glänzenden und feſten, ohngefähr 2 Zoll dicken Maſſe. Wenn die Operation vollendet iſt, ſo zerbricht man das Gefäß, wirft die Aſche weg, und ſammlet die Salmiakkuchen, ſo wie wir ſie in Europa zu ſehen bekommen; vorher aber ſondert man von der untern Seite eine ſchwarze Rinde ab, die den gehörigen Grad der Vollkommenheit nicht erlangt hat. Aegypten liefert von dieſer Waare jährlich einige 1000 Centner zum Handel. Die obige Beſchreibung, die uns Hr. Savary in ſeinem Werk über das alte und neuere Aegypten, mittheilt, trift mit der überein, die der P. Sicard im Journal de Trévoux, ſchon im November 1717 einrücken ließ, ſo wie ſie auch den Nachrichten nicht widerſpricht, die Haſſelquiſt geliefert hat.

Herbelot ſagt in ſeiner Bibliotheque orientale, daß im kleinen Lande Butan, in Aſien, in einer gewiſſen Berghöle, ächter Salmiak gewonnen und von da zum Handel gebracht werde.

Man verfertiget dieſen Artikel auch zu Gaza, Damiette, und in noch entlegnern Weltgegenden, in beträchtlicher Menge durch den Weg der Sublimation, und verfährt ihn weit und breit. Er iſt derb und ſchwer, auch rußiggrau und unrein, wird aber durch wiederholtes Sublimiren gereiniget, ſehr fein und weiß gemacht.

Wir bekommen den Salmiak über Venedig, Livorno, Marſeille, London und Amſterdam zum Handel, und zwar in zweyerley Form, entweder in runden ſechs bis acht zölligen, ſchweren, unreinen, ſchwarzen, rußigen Scheiben oder Kuchen, welche halb durchſichtig, kryſtalliniſch, oberwärts erhaben, unterwärts hingegen ausgehöhlet ſind, oder in glockenförmigen Stücken, die auch von auſſen weiß ausſehen.

Der levantiſche und venezianiſche Salmiak hat die erſtere Geſtalt, der engliſche oder ſchottiſche aber die andere. Man ſchätzt aber im Handel jene höher, als dieſe.

Beyde beſtehen aus langen dünnen, in äſtigen Strahlen zuſammengeſetzten Kryſtallen, die einen ſcharfen, reitzenden, urinöſen und widrigen Geſchmack haben. Der beſte iſt der, ſo ſchön trocken, auswendig ſo wenig ſchwarz als möglich, mitten und inwendig aber klar und recht weiß ausſiehet. Aechter Salmiak muß ſich vollkommen, ohne etwas von einem fremden Salze zurückzulaſſen, aufſublimiren. Durch fixes Alkali muß ſich eine gehörige Menge flüchtiges Alkali davon abſcheiden laſſen. Auch muß derſelbe mit Salpeterſäure ein Königswaſſer darſtellen u. ſ. w.

Zu Braunſchweig verfertigen die Gebrüder Gravenhorſt Salmiak, der ſo wie der engliſche gebraucht werden kann. Man ſagt, daß Menſchenharn den flüchtigen Beſtandtheil dieſer Sorte hergebe.

Auch zu Magdeburg und zu Niederrad bei Frankfurt am Mayn iſt vor einigen Jahren eine ſolche Fabrik angelegt worden.

Aber bey Bremen macht man welchen, der ein dunkles, unreines Anſehn, und einen üblen Geruch hat. Er iſt zwar wohlfeil, taugt aber nur wenig. Sein Hauptbeſtandtheil ſoll lebendiger Kalk ſeyn, ſo daß man ihn bloß in den Tobacksfabriken brauchen kann.

Frankreich hat zu Draveil in Brie eine Salmiakfabrik, deren Waaren aber noch nicht auf die deutſchen Märkte kommt.

Die öſterreichiſchen Niederlande haben ein ſolches Werk bey Genape, eine Meile von Mons. Dieſes liefert ſilberweißen Salmiak, dem ägyptiſchen gleich, und zu billigem Preiſe.

Der Salmiak wird häufig von Goldſchmieden, Metallarbeitern, Färbern, Rothgießern, Farbenkünſtlern, Schnupftobak-Fabrikanten, Scheidekünſtlern, Nadlern, Apothekern, Pferdeärzten u. a. m. verbraucht.

In der Medicin macht man daraus eine Menge zuſammengeſetzter Arzneymittel. Seine Kräfte und Eigenſchaften ſetzen ihn bey der Anwendung in mediciniſcher Abſicht, über die meiſten Mittelſalzarten ſehr weit hinaus. Der gereinigte Salmiak, und beſonders die ſogenannten flores ſimplices leiſten den Aerzten wichtige Dienſte, wo die Rede von Verdünnung der Blutmaſſe und Säfte, von Eröfnung der Stockungen u. dergl. ſeyn mag. Auch beſitzt er

eine ſchweißtreibende Kraft u. ſ. w.

In Frankreich und auch hier und dort in Deutſchland, wird aus dieſem Artikel das berühmte Eau de Luce verfertiget, welches in Ohnmachten, hiſteriſchen und dergleichen Zufällen mehr, vortrefliche Wirkung äußert. Man bringt dieſes inſonderheit von Paris und Montpellier in kleinen plattſeitigen geſchliffenen Kryſtallflakons. Es wird bey Dutzend Fläſchgen gehandelt.

Der rohe Salmiak wird fäßer- und kiſtenweiſe zum Handel gebracht. Der über Smyrna heraus kommt, iſt in Kiſten von 130 Okas. Man handelt ihn zu Marſeille bey 100 Pfünden, mit 10 auch wohl 12 Procent diſconto. Zu London nach Centnern zu ſo und ſo vielen Pfund Sterl. Zu Livorno bey 100 Pfunden zu 32 Pezze w. o. m., und allenthalben werden die Gebinde und Kiſten tharirt.

In Recepten führt der Salmiak dieſes Zeichen:

oder

Salmo, ſ. Lachs.

Salonichiſche Baumwolle, ſ. Baumwolle.

Salonichiſcher Toback, ſ. Toback.

Salpeter, Nitrum, ſal Petræ, ein aus ſaurem, feuerbeſtändigem und flüchtigem Laugenſalze zuſammengeſetztes Mittelſalz, das in ſechseckigen Nadeln oder Kryſtallen anſchießt, und geſammelt wird. Der beſte und meiſte Salpeter wird aus Oſtindien, beſonders aus Bengalen, Siam, Pegu und Patna, zum Handel gebracht. Man zieht ihn da aus einer thonartigen Erde von verſchiedenen Farben. Die Einwohner graben, um ſolchen zu läutern, Gruben in den Erdboden, ſchütten die Salpetererde hinein, feuchten ſie mit Waſſer an, und machen ſie ſo zu einem flüßigen Brey. So bald das Waſſer nun die ſalzigen Theile in ſich gezogen hat, ſchütten ſie die Flüßigkeit in andere kleinere Gruben. Nach dieſer zweyten Reinigung nimmt man wieder das klare Flüßige ab, kocht es in großen Keſſeln, ſchäumt gehörig ab, und läßt nach einigen Stunden das flüßige Weſen anſchieſſen. Die holländiſchen, engliſchen und däniſchen aſiatiſchen Kompagnien ſind es, die dieſe Waare aus Oſtindien zuführen. Man rechnet, daß jährlich nicht weniger, als 10 Millionen Pfunde nach Europa gebracht werden.

Auf den oſtindiſchen folgt der rußiſche, ungariſche und pol-

pol-

polniſche Salpeter. Rußland liefert viel Salpeter, der beſonders in den Gegenden am Wolgaſtrohm gezeugt wird. Hier gewinnet man nicht nur allen Salpeter, den die einländiſchen Pulvermühlen bedürfen, ſondern es werden auch einige 100 Centner ausgeführt. Der polniſche Salpeter geht über Brody, Tarnepol u. ſ. w. beſonders nach Breslau, Frankfurt, Leipzig. Er iſt ſehr unrein, und muß mehrmalen geläutert werden, ehe man ihn recht brauchen kann. Ungarn hat eine Menge Siedereyen bey Komorn, Neuſiedel, Tyrnau, Malachowa, Bartfeld, Neuſohl und anderwärts mehr.

In Deutſchland und Frankreich wird faſt in allen Provinzen, hier mehr, dort weniger, Salpeter gewonnen. Doch nirgends in ſolchem Ueberfluße, daß man auch noch welchen den Fremden überlaſſen könnte. Was nun die daſige Zubereitung anbelangt, ſo überläßt man es der Natur, die geſchickte Vereinigung des Säuren- und Laugenſalzes zu bewirken. Nur kommt man hier und dort mit Auflockern der Erde, mit Salpeterwänden und ſogenannten Wachswerken zu Hülfe. Am Ende muß man überall den Salpeter auslaugen, die Lauge einſieden und den Salpeter anſchießen laſſen und läutern. Die zuſammengebrachte Salpetererde bringt der Salpeterſieder in große hölzerne Gefäße mit doppeltem Boden, begießt die darinne niedergeſtoßene Erde mit Waſſer, zapft nach zwölf oder mehr Stunden die Lauge ab, unterſucht ſolche nach dem bloßen Geſchmack, oder mit der Salzwaage, oder auch durchs Verdünſten, und wenn ſie ihm nicht ſiedenswehrt vorkommt, ſchüttet er dieſe Lauge ſo oft auf neue Erde, bis er die verlangte Eigenſchaft bemerkt. Manche Salpeterſieder vermiſchen überdem die zum Ablaugen beſtimmte Erde mit Holzaſche, lebendigem Kalk u. dergl., und ſieden hernach die durch vorgedachte Alkalina filtrirte Lauge noch einmal ein. Das Sieden geſchiehet in eingemauerten eiſernen oder kupfernen Keſſeln. Der Arbeiter nimmt die Unreinigkeiten, welche ſich oben aufſetzen, mit dem Schaumlöffel ab. Sodann läßt er das Feuer ausgehen, und wartet es ab, bis die Unreinigkeiten ſich auf den Boden legen. Die klare Lauge ſchüttet man in reine Gefäße, ſäubert den Keſſel, füllt ihn aufs neue mit der gereinigten Lauge, giebt wieder Feuer darunter, und ſiedet zwanzig Stunden, auch wohl länger. Man

ſchäumt fleißig ab, doch ohne rohe Lauge hinzuzugieſſen, und wenn auf ſolche Art die Lauge ohngefähr um den vierten Theil abgedunſtet iſt, vermuthet man, daß ſolche gar ſey. Dieſen garen Sud läßt man nun erkalten, vertheilt das Flüßige in flache hölzerne Geſchirre, und ſetzt ſolches an kühle Oerter zum Anſchieſſen. In höchſtens ein paar Tagen iſt der in der Auflöſung befindliche Salpeter an den Wänden der Gefäße angeſchoſſen. In der Mitte aber befindet ſich das Phlegma, oder die Mutterlauge, welche man wieder auf neue Salpetererde bringt, die Kryſtallen aber aufhebt.

Der rohe Salpeter muß von allen fremdartigen Theilen gereiniget, und zu allerhand Bereitungen, die eine gewiſſe Genauigkeit fodern, mehr als einmal geläutert werden. Die gewöhnlichen Salpeterſieder läutern nur einmal, weil es ihnen um die Vollkommenheit ihrer Waare nicht zu thun iſt. Sie ſchütten den rohen Salpeter in einen verhältnißmäßigen großen kupfernen Keſſel, laßen ihn in reinem Waſſer auflöſen, machen Feuer darunter, und laſſen die Auflöſung langſam in Sud kommen. Sie ſchöpfen den Schaum, der ſich anſetzt, ab, und tröpfeln Eßig oder aufgelöſeten Alaun in den Keſſel, um dadurch ſchönere und reinere Kryſtallen zu erhalten. Wenn die Reinigung vollbracht iſt, wird der Keſſel abgehoben, in Sand geſetzt, zugedeckt und der harte Salpeterkuchen, ſo ſich gebildet hat, herausgenommen. Der Klumpen, welcher nun der Salpeterſtock heißt, wird auf trockene mit einem leinenen Tuche bedeckte Aſche geſetzt, um vollends alle noch übrige Feuchtigkeit zu verlieren. Iſt das geſchehen, ſo hat man ihn zur Kaufmannswaare gemacht. Die Güte, Reinigkeit und Vollkommenheit dieſes Artikels erkennet man theils an den langen, hellen und recht durchſichtigen Kryſtallen, theils am leichten Schmelzen ſowohl im Feuer, als auch im Waſſer, theils auch an einer kältenden Wirkung auf der Zunge; nicht minder am geſchwinden Wegbrennen, wenn man den Salpeter auf glühende Kohlen wirft u. ſ. w. Aber wenn er im Feuer praſſelnd um ſich ſprützt, ſo iſts ein Zeichen, daß er noch mit Kochſalz vermiſcht ſey; ſo wie ein ſtarkes Aufblühen beym Schmelzen anzeiget, daß ein Zuſatz von Alaun darunter ſtecke.

Der Salpeter iſt übrigens nach der heutigen Staats- und Kriegsverfaſſung ein

höchſt

höchſt wichtiger und gangbarer Artikel, indem er eins der weſentlichſten Materiale zur Bereitung des Schießpulvers ausmacht. Die Scheidekünſtler brauchen ihn zur Bereitung des Scheidewaſſers, die Feuerwerker zu Kunſtfeuern u. ſ. w.

In der Medicin wird er ebenfalls ſtark gebraucht. Die Apotheker und Laboranten machen daraus eine Anzahl Präparate, als Nitrum depuratum, geläuterten Salpeter; Nitrum fixum und Liquor nitri fixi, Nitrum fulminans, platzenden Salpeter; Nitrum regeneratum, wiedererzeugten Salpeter; Nitrum tabulatum oder lapides Prunellæ, in Tafeln geformten Salpeter; Spiritus Nitri, Salzgeiſt; Spiritus Nitri dulcis, verſüßten Salpetergeiſt; Aquafort, u. dgl.

Mit Salpeterſäure, zum Gebrauch der Bergwerke u. dgl., wird von Kremnitz und Bernſtein in Ungarn ein anſehnlicher Handel nach auswärts getrieben.

Der Salpeter wird von den Aerzten, Scheidekünſtlern, Apothekern und Laboranten durch dieſes Zeichen

🜕 angedeutet.

Beym franzöſiſchen Handel hat der Salpeter noch unterſchiedliche Beynamen. Man heißt da Salpêtre de glace, den ſchönſten, der zu Stück-Pulver verarbeitet wird; Salpêtre en roche, iſt vollkommen geläuterter, der mehr als einmal raffinirt worden und zum Büchſenpulver dient; Salpêtre de hauſſage, Salpêtre de terre, Salpêtre commun, Salpêtre de la premiere eau, ſind alle nur ordinaire und noch ziemlich unreine Sorten.

Der rohe polniſche, ruſſiſche u. dgl. Salpeter wird gewöhnlich mit 7 Procent Thara gehandelt. Zu Amſterdam tharirt man die Gebinde, und giebt 1 Procent Gutgewicht.

Salſaparilla, ſ. Saſſaparilla.

Salz, latein. Sal, iſt eine im Waſſer auflösliche Erde, die auch dem Waſſer ſeine Durchſichtigkeit, nachdem ſie darinne zergangen iſt, nicht benimmt. Die Salze geben allen Speiſen und Getränken ihren Geſchmack, werden zu Arzneyen, Farben, zum Schießpulver, zum Einſalzen und zur Conſervirung des Fleiſches, der Fiſche, der Butter, der Häute und andrer Dinge, ſo wie faſt bey allen Künſten gebraucht. Die Salze ſind entweder natürlich, oder durch Kunſt zuſammengeſetzt. Das Salz, deſſen wir uns bey Zurichtung der Speiſen bedienen, beſtehet aus einer Vermiſchung des Sauren und Alkaliſchen. Man hat deſſen

dreyerley Arten. Es wird entweder in Geſtalt eines halbdurchſichtigen Steins in den Eingeweiden der Erde gefunden, oder aus eingeſottenem Meerwaſſer zubereitet; oder auch aus Salzquellen, die man ausſchöpft, gehörig geſotten. Das Steinſalz, welches in manchen Gebürgen, z. E. in Polen, Ungarn, der Moldau, in Katalonien u. ſ. w. gefunden wird, kann gutentheils, ſo wie es aus dem Schooße der Erde kommt, genutzt werden; anderes aber, das mit vielen fremden Theilen verunreiniget iſt, wird mit Lehm vermiſcht, in beſondern Gruben aufgelößt, und hierauf die klare Salzauflöſung nach Gebäuden hingeleitet, wo es gehörig eingekocht und kryſtalliſirt wird.

Was das Meerſalz anbetrift, ſo iſt deſſen Gewinnung allenthalben keinen Schwierigkeiten unterworfen. Das Verfahren iſt leicht. Man verfertiget dieſes Salz aus dem verdickten Meerwaſſer. Dasjenige, welches bloß in der Sonne verdunſtet iſt, und dadurch ſeine Konſiſtenz erhalten hat, wird graues oder Boyſalz genannt, das aber, welches geſotten worden, heißt weißes Salz. Der Name Boyſalz kommt von Bay, Meerbuſen, her.

Man verfertiget dieſes entweder auf die eine oder auf die andere Art, nachdem die Lage der Küſte, wo es zubereitet werden ſoll, ſich dazu ſchickt. Iſt dieſe in Dünen erhoben, ſo wird das Salz über dem Feuer in bleyernen oder kupfernen Keſſeln und Pfannen zubereitet. Sind hingegen die Meerufer platt und niedrig, und der Boden ein wenig mit Thonerde vermiſcht, ſo kryſtalliſirt ſich das Salz durch bloße Wirkung der Sonnenhitze.

Die franzöſiſchen Küſten, wo die größte Menge des durch die Sonne kryſtalliſirten Meerſalzes gewonnen wird, ſind die von Bretagne, Saintonge und Aunis. In dieſen beyden letzteren ſind Brouage, Maran und Isle de Rhe, ſo wie in Bretagne, die Bay von Bourgneuf, Guerande und Croiſic die Oerter, wo man es am häufigſten einſammlet.

Von dem durch Hülfe des Feuers zubereiteten wird das meiſte auf der Küſte der Normandie gemacht. Die Bay von Bourgneuf, welche die Inſeln Boin und Noirmoutiers, auf welcher Beauvoir ſur mer, Machecou und Barredemont liegen, in ſich ſchließt, iſt etwa 12 franzöſiſche Meilen weit, und enthält gegen 20000 ſogenannte Salines, jedwede von 50 Aires oder Eillettes, es ſind kleine

ne

ne abgetheilte Räume, die jährlich etwa 700 Pfund Salz geben, ſo, daß man die ganze Menge auf 36000 Muids anſchlagen kann. Bourgneuf ſelbſt liegt in Retz, 8 Meilen von Nantes.

Die Aires von Croiſic und Guerande ſind viermal gröſſer, als die zu Bourgneuf, und jedwede liefert des Jahrs ein Muid Salz. Man rechnet die Sammlung in dieſen Gegenden auf 40000 Muids. Die Art, wie man das graue Salz gewinnet, iſt wie hier nachfolgt: Man heißt da Marais ſalans, Salzteiche, niedrigliegende Gründe, auf die bey der Fluth das Meerwaſſer geleitet werden kann, das man hernach durch Hülfe der Schleuſen zurückhält. Der Boden wird vorher fein eben gemacht und feſt geſchlagen, hernach theilt man ihn in kleine viereckige Behälter ab, die von verſchiedener Größe ſind, und durch kleine 13 bis 14 Zoll dicke Dämme von einander abgeſondert ſind. In dieſer Art Baſſins, von welcher man die gröſſern Parcs und Parquets, die kleinſten aber Aires und Eillets nennt, läßt man, wenn die Jahrszeit da iſt, das Meerwaſſer ein, woraus das Salz entſtehen ſoll.

Die dazu ſchicklichſte Zeit iſt von der Mitte des Maymonats bis zu Ende des Auguſts, denn dann ſind die Tage lang, und die Kraft der Sonne am höchſten, folglich kryſtalliſirt ſich das Salz am beſten und geſchwindeſten.

Wenn man das Meerwaſſer einlaſſen will, läßt man vorher das ſüße Waſſer ab, das ſich den Winter über da eingefunden haben mag, und reiniget ſo viel möglich den Grund der Behälter. Hernach läßt man das Meerwaſſer etwa 6 Zoll hoch ein, nachdem man es vorher in großen Behältern, die auſſerhalb der Salinen angelegt ſind, ſich ſetzen und 2 oder 3 Tage lang erwärmen laſſen, ſo, daß es ganz lau wird. Wenn eine hinlängliche Menge Waſſer eingelaſſen iſt, ſo macht man die Schleuſen zu, und überläßt der Sonne und den Winden die Vollendung des Werkes.

Die Oberfläche des eingelaſſenen Seewaſſers wird nun von den Strahlen der Sonne mächtig angegriffen, und verdickt ſich allmählig, hernach ſetzt ſich eine dünne Kruſte an, die immer zunimmt, bis zuletzt eine völlige Salzmaſſe da iſt. Vorher iſt gemeiniglich das Waſſer in den Behältern ſo heiß, daß einer die Hand ſich verbrennen würde, wenn er damit hineinführe.

Wenn das Salz durch dieſe natürliche Koktur ge-

gangen, und zur feſten Maſſe geworden iſt, dann zerſchlägt man es mit einer Art Rechen oder Harken, wodurch die Stücke unter Waſſer ſinken; aber man hebt ſie gleich wieder mit eben den Werkzeugen heraus, und legt ſie in kleinen Haufen am Rande der Behälter zum völligen Abtrocknen hin. Iſt das geſchehen, ſo thürmt man ſie in noch größern und dickern Schobern, die einige 1000 Centner enthalten mögen, aufs neue auf, und bedeckt dieſe mit Stroh oder Matten, damit der Regen ihnen keinen Schaden thun kann. Dieſe Salzhaufen heißt man in Poitou des Vaches.

In 8, 10 höchſtens 14 Tagen, nachdem ſich jenes Salz vollkommen kryſtalliſirt hat, öffnet man von neuem dem Fluthwaſſer den Eingang in die Behälter, und fährt mit den Arbeiten ſo lange fort, bis die Jahrszeit dazu nicht mehr tauglich iſt.

Wenn während des Einlaſſens, oder kurz nachher, ſtarker Regen fällt, ſo wird die Arbeit dadurch vereitelt, weil ſich dann das Regenwaſſer mit dem eingelaſſenen Seewaſſer vermiſcht, und an keine Kryſtalliſirung mehr zu denken iſt. Iſt dies nun der Fall, ſo bleibt weiter kein andrer Weg übrig, als daß man neues Waſſer aus dem Meere herzuſchaffen muß, denn das Werk läßt ſich ſchlechterdings nicht ohne ſchön Wetter und heißen Sonnenſchein zu Stande bringen. Die Verfertigung geſchiehet am ſchnellſten bey Nord- oder Nordoſtwinde.

In Languedoc wird Boyſalz zu Mardirac und Sigean verfertiget. Von hieraus werden Rouſſillon, Auvergne, Bourgogne, Lyonois und Savoyen mit Salz verſorgt. Das hieſige Salz muß wenigſtens ein Jahr über in den Magazinen gelegen haben, ehe es zum Einſalzen des Fleiſches und der Fiſche gebraucht werden kann. Dies Salz iſt von Natur grau, allein man läutert es auch, und macht weiſſes daraus, vornehmlich in Flandern. In dieſer Provinz raffinirt man die rohe Waare in großen viereckigen 12 bis 15 Fuß langen und 1 Fuß tiefen Pfannen oder Keſſeln, die Payelles genannt werden. Es wird viel davon zu Ypern, Duinkirchen und Merville verfertiget. Die Handgriffe, die man dabey anwendet, benehmen nicht nur dem Salze ſeine Schärfe, ſondern geben ihm auch die ſchönſte und dauerhafteſte Weiße.

Das weiße Salz, ſo in der Normandie gemacht wird, iſt kein raffinirtes

graues Salz, wie die vorher⸗genannte Sorte, ſondern hat ſchon dieſe Farbe, wenn es aus den bleyernen Sudkeſ⸗ſeln herauskommt.

Wenn die Salzbereiter dieſes verfertigen wollen, ſammlen ſie an dem Ufer der See, einen thonartigen Sand, den das Meerwaſſer zur Fluthzeit 7 oder 8 Tage lang angeſetzt hat. Man trägt dieſen in dazu vorbe⸗reitete Gräben, die auf dem Grunde mit Stroh belegt ſind. Da ſickert nun das Waſſer allmählig heraus, und wird in untergeſetzte Gefäße geſammlet. Aus dieſem Waſſer aber bereiten die Leute ihr Salz.

Sie gebrauchen dazu ir⸗deneOefen, diePfannen oder Keſſel aber ſind von Bley, und man nennt ſie Plombs. Ein jeder ſolcher Ofen hitzt 4 Pfannen, welche insge⸗mein von viereckiger Geſtalt, etwa 3 Fuß lang, 2 Fuß breit und 5 oder 7 Zoll tief zu ſeyn pflegen. In den Gegenden, wo das Holz reichlich vor⸗handen iſt, unterhält man das Feuer in den Oefen dieſer Salzſiedereyen mit Brennholze; da hingegen, wo es ſchon knapp iſt, brennt man ſtachlichten Ginſter u. dergl.

Wenn das Waſſer in den Pfannen ſiedet, wirft es oben vielen Schaum, den man von Zeit zu Zeit ab⸗nimmt, und in dem Maaße, wie dies nachläßt, gießt man noch mehr Waſſer zu, und fährt fort, abzuſchäumen. Wenn es ſich merklich ver⸗dickt hat, dann rührt man, ohne Aufhören, mit einem Stabe um, der an dem einen Ende zurückgebogen iſt, und Cuillere heißt, wenn nun der Brey eine gewiſſe Dicke er⸗langt hat, nimmt man ihn vom Feuer ab, und ſchreitet zum Reinigen.

Die ſogenannte Reini⸗gung beſtehet darinne, daß man es in große weidene Körbe ſchüttet, wo es die übrige Feuchtigkeit abſetzt, und vollends trocknet. Hier⸗auf legt man es in Schober übereinander, und trägt es nach einiger Zeit in die Vor⸗rathshäuſer.

Die Oerter in Norman⸗die, wo weißes Salz zube⸗reitet wird, ſind Maree, Vains, Genets, Leval ſaint Paer, Sceaux, Courtils und Huines in der Election von Avranches; Creances und Brucqueville, in der von Coutances; Leſſay, Saint Germain ſur Ee, und Mont⸗martin in der Election von Carentan; Portbail, Gou⸗ay, Catteret, Rideauville, Saint Vaaſt und Quineville in der von Valogne; Iſſig⸗ny und Neuilly in der von Bayeux, die Salzteiche von St. Arnould, St. Pierre, St. Thomas de Touques,

und Trouville in der Election von Pont-l'Eveque.

Von franzöſiſchem Salze wird eine auſſerordentliche Menge an die Ausländer abgeſetzt. Die Engländer, Holländer, Schweden, Dänen und Hanſeeſtädte, führen viele hundert Schiffsladungen weg.

Das Salz von Guerande iſt das weißeſte, leichteſte und beſte unter den Seeſalzarten, die Frankreich liefert; die Bewohner der engliſchen, irländiſchen und ſpaniſchen Küſten ziehen es jeder andern vor. Indeſſen gebraucht man doch in Frankreich ſelbſt, wie auch an den Küſten der Oſtſee am ſtärkſten das von Bourgneuf, ob es gleich grauer, als das erſtere ausſieht. Man hält es zum Fleiſcheinſalzen für beſſer, und verſchifft es auch in großer Menge nach Zeeland und Flandern für die daſigen Salzraffinerien.

Boyſalz iſt ſchärfer, ſtärker und vorzüglicher zum Einpöckeln, als Solenſalz, daher es ſelbſt an die Oerter, wo eine ſtarke Schiffahrt getrieben wird, und es an anderm Salze nicht fehlt, hingehet.

In nördlichen Ländern wird auch Meerwaſſer, wie Sole, gradirt, oder wo Feuerung überflüßig da iſt, ohne Gradirung verſotten. Das Salz vom erſten Sude, welches gemeiniglich noch unrein zu ſeyn pflegt, zumal, wenn es nicht abgeſchäumt worden, wird noch einmal in gradirter Sole aufgelößt, und abermals eingekocht. Dergleichen Kothen ſind verſchiedene in England und Schottland. Hieher gehört auch das Salzwerk Walloe in Norwegen, eine halbe Meile von der Stadt Tönsberg. Dieſes giebt jährlich gegen 20000 Tonnen, jede von 6 und 3/4 Kubikſchuhen.

Bey uns in Deutſchland bedienet man ſich am mehreſten des Quell- und Brunnenſalzes, von welchem viele Provinzen einen Ueberfluß haben. Es iſt unter den Salzarten die reinſte, aber auch zugleich die ſchwächſte. Sie wird auf eine eben ſo einfache Art gewonnen, als zugut gemacht. Das aus ſalzigen Quellen geſchöpfte Waſſer heißt man die Sole, und die Prüfung dieſer letztern iſt bey der Anlegung der Salzwerke der erſte und vornehmſte Gegenſtand. Um die Koſten des Brandes zu erſparen, und doch gleichwohl eine ſchwache Sole zu verſtärken, hat man gewiſſe Anſtalten erſonnen, die Gradirwerke genannt werden. Auſſer dieſen hat man auch noch die Siedhäuſer, wo die veredelte Sole geſotten und getrocknet wird. In jedem

Siedhauſe ſind gemeiniglich 2 Pfannen von gar verſchiedener Größe, meiſtentheils aus ſtarkem Eiſenblech, manchmal auch von Bley gemacht. Die für des Siedens wehrtgeſchätzte Sole wird vermittelſt einer Röhre in die Pfanne geleitet, und darunter Feuer gemacht, oder in der Sprache der Arbeiter, der Heerd geſtellt; das Feuer muß gradweiſe zunehmen, und ſo lange in gehöriger Stärke unterhalten werden, bis der Sud gar iſt, das iſt, bis ſich auf der Oberfläche Salzkörner zu bilden anfangen. Während dem Kochen ſetzt ſich ein ſchleimiger Schaum auf der Oberfläche an, den man fleißig abnimmt, und ſo bald der Sud gar iſt, werden alle Oefnungen vom Heerde ꝛc. zugemacht, damit die Sole bey mäßiger Hitze ſich körnen könne. Man faßt hernach das Salz in Körbe, und ſetzt es zum Trocknen auf. Weil aber doch noch allemal ein Reſt in der Pfanne bleibt, den man die Mutter oder Bitterſole nennt, ſo wird dieſer ausgeſchöpft, und in die Bitterkaſten gebracht, worinne ſich mit der Zeit ein Salz anſetzt, welches unter dem Namen des Bitter- oder Viehſalzes bekannt iſt.

Unter den Ländern, welche Boyſalz zum Handel liefern, ſind auch noch zu bemerken: Spanien, Portugal, Sicilien, Sardinien, und mehrere Gegenden in Frankreich, die wir oben noch nicht angeführt haben.

Zu Tremblade, ein Flekken in Saintonge am Fluß Seudres, wird eine erſtaunliche Menge dieſes Produktes gewonnen, und faſt in alle Gegenden von Europa verſchifft. Das Salz von Seudres übertrift an Güte nicht nur das ſpaniſche und portugiſiſche, ſondern auch alle übrigen franzöſiſchen Sorten. Man nennt da Sel rouge oder Sel de chaudiere, dasjenige, ſo in Keſſeln oder Pfannen geſotten worden. Dieſe Gattung wird beſonders an die franzöſiſchen Salzpächter überlaſſen, zum Theil auch nach verſchiedenen Häfen im Kanale und in den Niederlanden abgeſetzt. Sie iſt die wohlfeilſte unter den hieſigen Salzſorten. Das weiße Salz, ſel blanc, welches zu Charente, Bourdeaux, Marans u.ſ.w. geläutert worden, geht vorzüglich nach Bayonne, den Häfen an der Oſtſee, nach Schweden, Dännemark und andern Gegenden im Norden.

Limanſalz iſt eine Art weißes Boyſalz, welche ebenfalls nach den vorgedachten Ländern verladen wird, aber 10 oder 12 Pro-

cent theurer gilt, als Keſſelſalz.

Grünſalz, ſel verd, wird vornemlich bey den Fiſchereyen, und zum Einſalzen verſchiedener Artikel angewandt. Die Salzſorten aus Saintonge und von Seudres werden von den Holländern mehr geſchätzt, als die von Oleron und Mornac, denn ſie ſind ſchwerer, und geben im Auslande mehr aus, als die letzteren.

Ein Cent. Salz zu Seudres hat 28 Muids vom nemlichen Gehalt, wie zu Brouage, oder 12 und 1/2 pariſer Muids. Die Muids hält 24 Boiſſeaux, und jedweder Boiſſeau iſt gegen 80 Pfund Marcgewicht ſchwer. Daſſelbe Maaß iſt auch zu Olonne in Nieder-Poitou gebräuchlich. Von hier geht viel Salz nach Bayonne und Bourdeaux.

Brouage, ein bekannter Seeort in Saintonge, iſt auf allen Seiten von Salzteichen und Seen eingeſchloſſen; es wird hier eine ſolche Menge Salz gewonnen, daß ganz Frankreich damit verſorgt werden könnte. Ein Theil davon wird an die Pächter, bey weitem aber der beträchtlichſte an Ausländer abgeſetzt. Es kommen von allen Nationen Schiffe hieher, die dieſe Waare einladen.

Rochelle verſchifft ſehr viel Salz, inſonderheit nach Holland. Man handelt hier dieſen Artikel nach Cent. von 28 Muids, die gegen 50 Milliers halten ſollen.

So auch Marennes in Saintonge, das nur durch den Fluß Seudres von Tremblade getrennt iſt. Ein hieſiger Cent. giebt 336 pariſer Setiers, oder

330 Conques zu Bayonne, oder

42 Pipen zu Bourdeaux, oder

19 Tonneaux zu Saint Malo, oder

168 Raſieres zu Duinkirchen.

In Portugal wird das meiſte Salz um Setubal gewonnen. Dieſer Ort ſchickt jährlich ein paar 100 Schiffe mit Salz weg. Liſſabon und Faro nicht viel weniger. Das portugiſiſche Salz geht beſonders nach Holland, nach dem Norden unſers Welttheils und nach Nordamerika. Es iſt zum Einſalzen ſehr vorzüglich. Hier und dort vermiſcht man es mit Franzöſiſchem, um ſeine Schärfe zu mildern.

Das ſpaniſche Salz würde ohne Zweifel häufigern Abſatz finden, wenn die Regierung die Ausfuhrgefälle von demſelben herunterſezzen wollte. Aus dieſer Urſache geben jetzt gar oft die Ausländer dem portugiſiſchen und ſicilianiſchen den

Vorzug. Die größte Menge an Meerſalz wird hier in dieſem Staate am See Mata in Valencia, in der Bay von Cadix, und auf Jvica gezeugt. Am erſtern kryſtalliſirt ſich das Salz durch die Sonnenhitze in ſolcher Menge, daß in manchen Jahren 100,000 Tonnen ausgeführt werden können. Man verſchifft es größtentheils nach Holland und Newfounland, und zwar entweder von Alikante oder von Guardamar aus.

Die Salzwerke in der Bay von Cadix erſtrecken ſich von Puntales bis nach Porto de Santa Maria hin. Hier iſt die Weiſe, wie man da das Salz gewinnt: Man leitet erſtlich durch Hülfe einer Schleuſe das Meerwaſſer in einen Bezirk Landes, der von gleich tief gegrabenen Kanälen durchſchnitten iſt, hier bleibt es einige Zeit ſtehen, während welcher ſeine leichteſten Theile durch die Hitze der Sonne verdünſten. Aus dieſem erſtern Behälter leitet man das Waſſer wieder in andere weniger tiefe Kanäle, wo durch die nemliche Wirkung auch noch andere zum Verdünſten geſchickte Theile abgeſondert werden. Das übrigbleibende Waſſer iſt nun ſo ſcharf und beißend, daß die Arbeiter nicht mehr mit bloßen Füßen darinne aushalten können, ſondern daß es auf der Haut wie Scheidewaſſer brennet. Dieſes ätzende Waſſer wird nun durch einen langen und ſchmalen Kanal geführt, der längs an einem viereckigten Bezirk angebracht iſt, dieſer Bezirk hat viele kleine ebenfalls viereckige Abtheilungen, die inwendig niedriger, als an den Rändern ſind. Aus dieſem Kanale, wo das Waſſer von der Sonne zum drittenmale eingekocht, und ſein corroſives Weſen noch mehr vermehrt wird, wirft man es mit Schüppen in die kleinen Baſſins, wo die Koktur vollendet wird. Hier rühren es die Arbeiter, ohne Unterlaß mit langſtieligen Rechen oder Harken, um. Der Satz, welcher ſich da anſetzt, verhärtet wie Stein, dieſer wird abgelöſet, geſtoßen und extrahirt. Durch die unaufhörliche Bewegung erhebt ſich auf der Oberfläche ein weißer Schaum, den die Arbeiter fleißig abnehmen, und daraus ein weißes Salz bereiten, welches aber viel ſchwächer ausfällt, als das aus der Tiefe. Alles übrige wird in große Haufen in der freyen Luft aufgethürmt, wo es vollends trocknet.

Der König von Spanien läßt hiervon zuerſt ſeine Salzvorrathshäuſer füllen, und bezahlt für die Laſt nur 2 Piaſter. Aus den königli-

chen Magazinen wird es an die Pivatleute, die Fiſcher ausgenommen, als denen man wohlfeilern Preis ſtellt, zu 120 Piaſtern wieder verkauft. Die Salzfabriken verkaufen den übrigen Theil ihres Produktes mehr oder weniger hoch im Preiſe, je nachdem die Sammlung ergiebig, oder die Nachfrage ſtark oder ſchwach ſeyn mag; und weil ſie gemeiniglich in der ſpäten Jahrszeit durch den Regen beträchtlichen Abfall zu leiden befürchten müſſen, ſo eilen ſie insgemein mit dem Verkauf, und laſſen mit ſich handeln. Der Artikel gilt im Durchſchnitt 6 bis 6 und 1/2 Piaſter die Laſt. Die Nationen, welche ihn ausführen, ſind die Schweden, Dänen, Holländer, Engländer und Portugiſen. Dieſe letztern führen das Salz größtentheils wieder nach den Küſten von Gallizien und Aſturien. Manchmal kommen auch die Fiſcher von Dieppe, St. Malo und Granville hieher, und laden welches zu ihrer Fiſcherey bey Terre-Neuve.

Steinſalz hat Spanien zu Cardona in Katalonien. Das zum Einſalzen des Fleiſches und zum Gebrauch in der Küche iſt von dreyerley Sorten, nemlich weiß, grau und roth. Das erſtere iſt faſt dem Boyſalze ähnlich, nur daß es nicht gekörnt iſt; das zweyte hat eine Farbe wie Eiſen oder Schiefer, hat aber alle Eigenſchaften, die dem weißen ſonſt eigen ſind; das dritte iſt röthlich, wie dürre Roſenblätter, welche Farbe von einer Miſchung mit Bolerde herrühren ſoll.

Auſſer dieſer giebt es auch noch hier eine vierte Sorte, die glänzend und durchſichtig wie Kryſtall iſt, und nicht nur zum Einſalzen, ſondern auch beym Färben wie das Sal gemmæ, gebraucht werden kann. Man findet von dieſer letztern Art welches, das allerhand Farben ſpielt, nemlich blau, grün, pommeranzgelb, roth u. dgl., allein alle dieſe Farben gehen ins Weiße über, wenn das Salz zermalmet oder im Mörſel geſtoßen wird.

Dieſe 4 Sorten Salz liegen eine über der andern ſchichtenweiſe, wie das Geſtein, in den gemeinen Brüchen. Man hauet es in mehr oder weniger dicken Blöken oder runden Stücken, wie in Frankreich die Bruchſteine geformt werden, aus. Das hieſige Steinſalz dient zu demſelben Gebrauch, wie das in Ungarn und Polen. Man ſetzt viel davon in den umliegenden Provinzen, und auch zum Theil auswärts ab, indem es ſeiner ſchönen Weiße und vorzüglichen Härte wegen geſchätzt wird.

Salzquellen und Salzwerke ſind bey Caſtilla de las Roquetas, vier Meilen von Almeria. Hier wird das Salz ebenfalls durch die Sonnenhitze kryſtalliſirt. Ferner bey la Mala, Pinates bey Carthagena u. ſ. w.

In Sicilien liefern beſonders Trapani, Spaccaforno und Agoſta eine ungeheure Menge dieſer Waare an die handlenden Nationen. Das von Agoſta und Spaccaforno iſt etwas ſchärfer, als das trapaneſer. Das hieſige Seeſalz wird nach Salme gehandelt, und es geht viel davon nach Trieſt, nach Norden u. ſ. w. Das Neapolitaniſche hat Salzminen zu Altomonte in Kalabrien.

In Sardinien iſt an den Küſten allenthalben Salz in Menge vorhanden. Es koſtet in Cagliali nur das Fuhrlohn, und in andern Gegenden der Inſel nicht viel mehr. Das meiſte wird in dem nordweſtlichen Theil der Inſel, Aſinara gegenüber, zu Forte ſan Carlo, und auf der ſüdweſtlichen Inſel San Pietro gezeugt. Es gehen hiervon jährlich viele Ladungen nach Trieſt u. a. Es taugt jedoch nicht durchgängig zum Einſalzen aller Fiſcharten, daher iſt das von Trapani ungleich ſtärker geſucht. Das meiſte holen noch die Schweden mit ihren Schiffen von Cagliari ab.

Im toskaniſchen Meere auf der Küſte des Golfo ſind die großherzoglichen Salzwerke, welche eine auſſerordentliche Menge Seeſalz liefern. Es wird hier durch Hülfe der Sonnenhitze zubereitet. Die Werke ſind auf zweyerley Art eingerichtet. Alla Paeſana heißt man die Anſtalt, wo das Salz in größern und gröbern Stükken gewonnen wird. Dieſer ſind zwey, die den Namen delle Ghiaje und del Lazzeretto führen. Alla Trapaneſe nennt man die, wo die mit Stein ausgekleideten Gruben, worinne das Meerwaſſer ausdunſtet, und das Salz in dünnen Scheiben ſich anſetzt, flächer ſind. Man heißt ſie di ſan Rocco und dell' Annunziata. Dieſe Werke ſind noch erheblicher, als die zu Caſtiglion della Pescaja im Gebiet von Siena, wo ebenfalls aus dem Meerwaſſer durch Hülfe des Feuers häufig Salz zubereitet wird.

England hat inſonderheit wichtige Steinſalzgruben. Nahe bey Nortwich, eine Stadt an der ſchiffbaren Weaver, liegt 102 Fuß tief unter der Erde, ein 40 Ellen dickes Bette von Steinſalz, das ſich in anſehnlicher Breite, auf 15 Meilen lang bis Lawſton erſtreckt. Die hieſigen 4 Salzgruben haben die

Größe

Größe anſehnlicher Kirchen, wo der Boden durch 30 bis 40 Fuß hohe Pfeiler, von Strecke zu Strecke von dieſem Steinſalz unterſtützt wird. Das Steinſalz wird in 10 bis 12 Fuß langen, und 2 bis 2 und 1/2 Fuß hohen und breiten Stücken, auf folgende Art gebrochen. Da, wo es ſich abſondern ſoll, werden in gerader Linie, einen guten Fuß von einander, 4 bis 5 Zoll tiefe Löcher eingehauen, und Waſſer oder Sole darein gegoſſen. Nachdem dieſe 5 bis 6 Stunden darinne geſtanden hat, ſetzt man in ſelbige kegelförmige Keile ein, und ſchlägt ſo lange mit einem großen Hammer darauf, bis ſich das ganze Stück abſpaltet, welches faſt immer in ziemlich regulairer Geſtalt zu geſchehen pflegt. Dieſes Steinſalz wird hernach in kleinere Stücke zerſchlagen, in Kuben durch Schächte zu Tage ausgewunden, und nach den Seeſtädten verfahren. Da löſet man es mit Seewaſſer auf, und bereitet davon ſehr brauchbares Salz. Zu Nortwich und Windsfort werden deſſen jährlich wenigſtens 24,000 Tonnen verfertiget. Das liverpoolſche Salz wird weiter unten näher erklärt. Von dieſem gehet ſehr viel nach Hamburg, nach der Oſtſee und nach Nordamerika. Von dem zu Whitehaven, Shilds und Eley gewonnenen Salze wird viel nach Holland und den Gegenden an der Oſtſee ausgeführt.

In Holland wird ſolch Salz auf der Inſel Walcheren, zu Muiden bey Amſterdam, und zu Haarlingen in Frießland gemacht.

Unter den Salzwerken, die gegrabenes Steinſalz geben, verdienen die zu Bochnia und Wieliczka im öſterreichiſchen Polen eine vorzügliche Erwehnung. Der hieſige Salzſtock iſt bereits über 1200 Quadratklaftern durchgearbeitet. In den Tiefen des Salzberges findet man große im Salzſtock ausgehauene Kammern und Kapellen, die mit Altären, Kruzifixen, Statüen und andern Bild- und Säulenwerken von Salz geziert ſind. In einigen befinden ſich ſogar Magazine für das ausgehauene Salz, wie auch für das nöthige Heu, zur Unterhaltung der 10 bis 15 Paar Pferde, welche in den Gruben gebraucht werden, und deren Ställe ebenfalls in Salzſtöcke ausgehauen ſind. Man hat hier dreyerley Arten von Einfahrten. Eine beſteht aus ordentlichen Stiegen, worauf vor einigen Jahren der Großfürſt und die Großfürſtin von Rußland herunter giengen. Die andere Einfahrt iſt auf Lei-

tern, auf welchen die Arbeitsleute tagtäglich ein- und ausfahren. Die dritte iſt mit einer Roßwinde, womit gewöhnlich das Salz und die Salztonnen zu Tage gefördert werden. Will man nun durch dieſe Einfahrt hinunter, ſo ſetzt man ſich in eine Schlinge, die am Hauptthau feſtgemacht und von Pferden herabgewunden wird, ſo, daß man nie Gefahr dabey läuft, daß etwa die Winde losgehen kann.

Das gewonnene Salz wird in ſogenannte Balwani, Blöcke, die wie eine Tonne geſtaltet ſind, ausgehauen, oder in Stücken von allerley Größe, und in Tonnen geſchlagen. Die Stücke ſind eckigt; ſie werden in kleine, mittlere und große Stücke ſortirt, und halten auf eine verhältnismäßige Breite und Stärke, 6, 8, 10, 12 und mehrere Zoll Länge.

Das klüftige, bröckliche oder nicht ganz reine Salz wird in Tonnen gefüllt. Eine ſolche Tonne wiegt ohngefähr 7 Centner. Man rechnet, daß in Wieliczka jährlich ein 100,000 Tonnen Salz gewonnen werden, und daß an 2000 Menſchen ihren Unterhalt dabey finden. Das Salz wird theils in Polen verkauft, theils auch nach Schleſien und Sachſen geführt, wo man viel davon für das Vieh verbraucht. Zum auswärtigen Debit koſtet der dresdner Centner, deren 6, 5 Bergcentnern gleich ſind, 2 Kaiſergulden, zum einländiſchen aber der wiener Centner 2 Gulden und 55 Kreuzer.

Die im Handel gangbaren Sorten des hieſigen Salzes ſind folgende:

1) Oczkowata, Kryſtallſalz, von dieſem geht eine anſehnliche Menge nach Holland und in andere Länder, allwo es in den Zitz- und Kattun-Druckereyen, Färbereyen und Bleichen angewandt wird. Es ſoll beſonders zur Erhöhung und Verſchönerung der Farben dienen. Auſſer, daß es eine gewiſſe Lebhaftigkeit hervorbringt, trägt es auch zur Dauerhaftigkeit mancher Farben viel bey. Ein andrer Theil von dieſer Sorte wird zu allerhand künſtlichen Arbeiten, als Doſen, Salzfäßchen, Roſenkränzen, Kreuz- und andern Bildern, Leuchtern und dergl., verwendet.

2) Szybykowa, ein unreines mit Letten vermiſchtes Salz.

3) Zielesna, ein grünliches Salz, weil hierinne gleichfalls Letten, obſchon in geringerer Menge, als in der vorhergehenden Sorte, ſteckt.

4) Ma-

4) Makowica, gekörntes, auch mit etwas Gebirg vermengtes Salz.

5) Blotnik, ſehr unreines, welches bloß fürs Vieh zu gebrauchen iſt, und in Balwany ausgehauen wird.

In Ungarn wird in 4 Gegenden Steinſalz gegraben. Die größten und reichſten Salzgebürge ſind in der marmoroſcher Geſpannſchaft, allwo jährlich 3 bis 4mal 100,000 Centner Steinſalz gewonnen werden. Der Hauptſitz dieſes Salzbaues iſt zu Rhonaszek bey Sigeth.

Siebenbürgen gewinnt eine erſtaunliche Menge Salz. Man rechnet die jährliche Sammlung auf mehr als eine Million Centner. Das Salz aus dieſem Lande wird nach Ungarn, Slavonien und Kroatien ausgeführt. Es koſtet auf der Stelle nur 50 Kreuzer per Centner.

Die Moldau hat ſehr ergiebige Salzbergwerke in dem racowiſchen Gebiete unweit der Stadt Tetruſch, die im Lande Ocna heiſſen. Man braucht da keine Kunſt, das Salz zu reinigen. Wenn man die Erde nur eine, oder ein paar Ellen tief ausgräbt, findet man das reinſte und wie Kryſtall durchſichtige Salz, welches mit gar keinen Erdtheilgen vermiſcht iſt. Selbſt die Einwohner weit entlegener Länder verſorgen ſich von hieraus mit Salze.

An Salzquellen hat Deutſchland einen großen Ueberfluß. Man zählt ihrer an 76, die im Gange ſind, aber doch wird noch viel fremdes eingeführt. Die vornehmſten ſind die zu Lüneburg, die zu Halle in Sachſen, Halle in Schwaben, Iſchl und Hallſtadt in Niederöſterreich, Reichenhall in Bayern, Apolle im Weimariſchen, Artern im Mannsfeldiſchen, Salza, Frankenhauſen in Thüringen, Lüder im Fuldiſchen, Auſſee in Oberſteyermark, Kitzingen in Franken, Schönebeck im Magdeburgiſchen, Salzungen an der Werre, Hallein im Salzburgiſchen, Desdorf an der Emmer, Allendorf in Heſſen, Unna in der Grafſchaft Mark, bey Rehme in Weſtphalen, u. a. m.

Das halliſche und lüneburger Salz findet ſeiner Güte wegen ſtarken Vertrieb, und beyde Arten werden in erſtaunlicher Menge gewonnen. Die 4 Salzbrunnen zu Halle im Magdeburgiſchen liefern jährlich 750,000 Zober Sole, woraus 333,000 Stück Salz, jedes von einem Centner im Gewicht, geſotten werden. Aus der ſogenannten Extra-Sole läßt jetzt der König jährlich 4 bis 5000 Laſt, jede

zu 60 berliner Scheffeln, Salz ſieden. Das herrſchaftliche Salz-Werk zu Schönebeck giebt jährlich gegen 8000 ſolcher LaſtSalz. Das halliſche Salz wird in allen preuſſiſchen Provinzen, und auch zum Theil in Sachſen, ꝛc. abgeſetzt. Zu Lüneburg wird das Salz in 33 Koten geſotten. Es iſt in der Güte den mehrſten andern Sorten des Quellſalzes in Deutſchland vorzuziehen, indem es weiſſer, ſchärfer und geſünder iſt, als ſonſt gewöhnlich Südeſalz zu ſeyn pflegt. Auch bleibt es, in Vergleich mit ähnlichen Arten, am längſten trocken.

Kochſalz iſt der größte mineraliſche Reichthum von Niederöſterreich. Es ſind zwey reiche Bergwerke im Umgang. Eines liegt bey Iſchl, das andere bey Hallſtadt. Der Salzſtein iſt ſehr feſt, und muß mit Hauen und Krampen gewonnen werden. In dem Berge ſind Höhlungen ausgehauen, die man: Wöhren, heißt. In dieſe hier wird eine Menge zerkleinten Salzſteins gebracht, und mit ſüſſem Waſſer angefüllt. Der Salzſtein löſet ſich in dem Waſſer auf, und daraus entſtehet die Sole. Dieſe wird hernach in meſſingenen und bleyernen Röhren in die Siedhäuſer geleitet, und da in großen Pfannen, die aus dichtem Eiſenblech gemacht ſind, verſotten. Es ſind da drey Siedhäuſer mit fünf Pfannen. Das aus der ſiedenden Sole ſich in der Pfanne niederſetzende Salz wird mit hölzernen Krücken herausgenommen, in hölzerne Kufen gefüllt, getrocknet, und hierauf in ganzen Stükken, oder auch zerſtoßen, verführt. Im letztern Fall zerſtößt man die großen Salzſtücke, und füllt das zerbröckelte Salz in kleine hölzerne Küfchen von 13 1/2 bis 110 Pfund. Das Salz in Stükken, oder Stöcken, heißt man: Fuderſalz, das in Fäſſeln aber: Küfelſalz. In den fünf Pfannen werden jährlich gegen 650,000 Cent. Salz gemacht, deren Werth über vier und eine halbe Million Gulden ausmachen. Dieß Salz wird auf landesherrliche Rechnung veräuſſert, und man giebt den Centner im Lande, der Abnehmer mag in der Nähe oder in der Ferne wohnen, zu ſieben Gulden. Der Abſatz geht nach Böhmen, Mähren, und nach Oeſtreichs Provinzen. Die Verſchleismagazine ſind zu Gmünden, allwo das Salzoberamt ſeinen Sitz hat, und der Transport geſchiehet auf der Traun über Stadel nach Enghaken. Zu Enghaken theilt ſich der Transport; was nach Wien gehen ſoll, wird die Donau

hinabgeführt; was aber nach Böhmen und Mähren beſtimmt iſt, wird auf der Achs weiter gebracht. Man rechnet, daß nach Böhmen allein jährlich über 200,000 Centner verfahren werden.

In Oberſteyermark iſt zu Auſſee gleichfalls ein großes Salzwerk. Hier wird das Kochſalz auf die nämliche Art geſotten, wie in Oeſterreich. Auſſee hat 2 Pfannhäuſer, und liefert jährlich über 150,000 Centner Salz. Dieß geht zum Theil nach Oeſterreich und Croatien, meiſtentheils aber nach Kärnten.

Die Salzſiedereyen zu Hall in Tirol ſind vorzüglich gut eingerichtet, und für das Land wichtig. Das Steinſalz wird auch hier auf die vorgedachte Weiſe gewonnen, und hernach in ſüßem Waſſer zerlaſſen, aber es wird in Pfannen zubereitet, die eine zweckmäßigere Einrichtung haben. Man rechnet, daß da jährlich gegen 250,000 Centner gemacht werden. Von dem hieſigen Salze werden jährlich gegen 90,000 Centner nach Schwaben und in die Schweiz ausgeführt. Die Länder, welche ſich von hieraus mit Salze verſehen, ſind ganz Tirol, ein Theil von Oberöſterreich, ein ziemlicher Theil des deutſchen Reichs, ſo wie auch das Venetianiſche. Es iſt in Fäſſern von 515 Pfund.

In Weſtphalen ſind im Hochſtift Paderborn zu Salzkoten, im köllniſchen Werll und Weſternkotten, in der ſöſter Börde Saſſendorf, und unterhalb Unna Königsborn, ergiebige Salzwerke. Das bey Unna iſt eins der wichtigſten. Es giebt jährlich gegen 200,000 Scheffel Salz aus, womit theils die Grafſchaft Mark ſelbſt, das Herzogthum Cleve und Fürſtenthum Mörs, wie auch die Gegenden am Rheine, zum Theil auch Geldern und Brabant verſorgt werden. Das meiſte von dieſem Salz geht in Tonnen über Unna nach Langſchede, ein Dorf an der Ruhr, wo es eingeſchifft, und auf derſelben nach Ruhrort gebracht wird. Von da geht es auf dem Rheine weiter. Mit dem werllſchen Salze wird das Herzogthum Weſtphalen, und mit dem ſaſſendorfer die ſöſter Börde und ein Theil des Münſterlandes verſorgt. Was von dem ſaſſendorfer in der Börde ſelbſt verbraucht wird, erhalten die Einwohner um ein Sechstel wohlfeiler im Preis, als die Fremden. Das Werk wird durch eine Geſellſchaft von Sälzern betrieben, die ihre eigenen Statuten haben, und die Arbeiten und den Verkauf

kauf auf gemeine Rechnung beſorgen laſſen.

Das königlich-preuſſiſche Salzwerk zu Rehme giebt jährlich gegen 1300 Laſt Salz, von welchen ohngefähr 500 im Lande ſelbſt conſumirt, die übrigen aber theils nach Oſtfrießland, theils nach den Grafſchaften Lingen und Tecklenburg verfahren werden.

Das allendorfer Salzwerk macht eine kleine Stadt für ſich aus, welche beſonders eingeſchloſſen, ihr Thor, auch ihre eigene Kirche hat, und im Sooden genannt wird. Hier ſind auf 14 Gradirhäuſer, und 42 Siedehäuſer, mit eben ſo vielen Pfannen und Trockenkammern. Man rechnet die Einkünfte des Landesherrn aus dieſer Anſtalt auf 30,000 Rthlr. jährlich.

Sachſen hat Salzwerke zu Dürrenberg, zu Artern, zu Köſen, bey Naumburg, zu Tenditz und Kötſchau, und bey Auleben im Thüringiſchen. Alle Salzquellen in Sachſen müſſen gradirt werden.

Das Salzwerk zu Dürrenberg im Merſeburgiſchen liefert jährlich über 80,000 dresdener Scheffel Salz. Das dürrenberger Salz iſt ſchärfer als das halliſche.

Rußland hat Quellſalz bey Bachmut in der Ukraine, und im Kaſaniſchen. Die einzige Stadt Solikamsk im kaſaniſchen Gouvernement hat einige vierzig Salzpfanpfannen im Gange.

Solikamskoi oder Solikamkaja iſt eine Stadt am Fluß Uſſolka in der permiſchen Statthalterſchaft, die ihrer vielen Salzkoten wegen berühmt iſt. Das Salz aus dieſer Gegend wird für das beſte in ganz Rußland gehalten. Die Koten gehören verſchiedenen Privatleuten, vornemlich der reichsgräflichen Familie Stroganow zu. Das Salz wird da in großen Keſſeln, die wohl 50 bis 60 Fuß im Durchmeſſer halten, geſotten, und bey dieſem Werk ſind 7 bis 800 Arbeiter ununterbrochen beſchäftiget. Steinſalz hat Rußland in Uffa, ſo wie noch Quellſalz zu Oeſt-Toega an der Dwina u. ſ. w.

Frankreich beſitzt ſehr ergiebige Salzquellen in Lothringen, Franche-Comte und Bourgogne. Eine der ergiebigſten iſt die zu Chateau-Salins in Lothringen; dieſe giebt täglich 50 bis 60 Muids Salz. Von hieraus verſorgen ſich beynahe ganz Lothringen, Vosges, die 3 Biſthümer, wie auch das Herzogthum Bar, Clermontois, Sedan, Charleville und Mezieres mit Salz zu ihrer Nothdurft. Die Muid hat 16 Vaxels, von welchen jeder 45 bis 50 Pfund ſchwer, nachdem das Salz von friſcher

ſcher oder älterer Koktur iſt. Lothringen hat auch noch zu Moyenvic, Roſieres und Dienze Salzquellen, die lebhaft im Gange ſind. Dies Salz geht nach Elſaß, ins Trierſche und in verſchiedene Gegenden dieſſeits des Rheins. Hundert Pfund des hieſigen Salzbrunnens geben 16 bis 17 Pfund reines Salz. Es iſt weiß von Farbe, aber doch nicht ſo ſtark, als graues. Die Salinen ſind königlich. Das Salz wird nach Muids von 12 Minots gehandelt, deren jeder 110 bis 120 Pfund im Gewicht hält.

Die Werke zu Salins in Franche-Comte haben ziemlich das Anſehn einer ordentlichen Stadt, ſo beträchtlich iſt die Anzahl der Häuſer und Gebäude, wo die Koktur betrieben wird, das Salz niedergelegt wird, und die Beamten und Arbeiter ihre Wohnungen haben.

Die Quellen der Salzbrunnen ſind unter großen Gewölbern, in welche man über einige vierzig Staffeln hinabſteigen muß. Die Quelle, welche am reichlichſten fließt, hat den Beynamen des großen Salzbrunnen oder Kote (grand puits). Was aber hier auffallen muß, iſt eine ſüße Waſſerquelle, die aus der Mitte der Salzbrunnen hervorrieſelt. Man hat mit vieler Kunſt und großem Fleiße es aber ſo eingerichtet, daß ſich das ſüße Waſſer nicht mit dem ſalzigen vermiſcht, weil dadurch die Bereitung des Salzes verhindert, oder wenigſtens die Arbeit ſehr verlängert werden würde. Dieſe Abſonderung geſchiehet unter dem erſtbeſagten Gewölbe, vermittelſt vieler paaren Ochſenhäute oder Schläuche, durch welche man an der Oeffnung des Bergwerks das Waſſer aus dem ſüßen Quell in einen großen viereckigen Behälter leitet; woraus das Waſſer durch eine Pumpe, die ein Pferd in Bewegung ſetzt, ausgeſchöpft wird. Das Salzwaſſer hingegen läßt man in große Kufen laufen, woraus es durch Hülfe der Maſchine, die man Paternoſterwerk heißt, ebenfalls in die Höhe gefördert, und in einen Behälter gebracht wird, der ſo bey der Hand iſt, daß es bequem an die Kokturplätze geſchaft werden kann.

Mitten in den Sälen, die zu dieſer Arbeit beſtimmt ſind, iſt ein aufſerordentlich großer Ofen aufgeſetzt, und auf dieſen oben auf ein weiter runder Keſſel, 24 Fuß breit, und etwa 2 Fuß tief, der ohngefähr 30 Muids faſſen kann. Er iſt aus Eiſenplatten zuſammengeſetzt,

die wohl vernietet ſind. Und weil auch die Laſt des Metalls und die Menge des Waſſers im Keſſel zuſammen dem Druck große Gewalt geben würden, ſo iſt der Keſſel oben mit großen eiſernen Krampen an die Balken befeſtiget, das er nicht ſinken kann.

Das Waſſer, welches in die Kufen kommt, muß 8 Stunden lang ſieden, ehe es zu Salze wird. Wenn dies geſchiehet, ſo, daß ihm nur noch ein wenig Feuchtigkeit übrig geblieben iſt, dann läßt man es in einen andern Saal tragen, wo es in Brode geformt wird. Dies geſchiehet vermittelſt hölzerner tiefer Schüſſeln oder Näpfe (Sebilles), die mit Fleiß dazu gemacht ſind, etwa 8 Zoll im Durchmeſſer und 4 Zoll Tiefe halten.

In dieſen Formen läßt man das Salz vollends austrocknen. Man ſtellt ſie der Reihe nach auf ein Gitterwerk von Eiſen, unter welchem ein gelindes Feuer unterhalten wird. Hernach, wenn die Waare trocken iſt, nimmt man ſie aus den Formen heraus, und verwahrt ſie.

Die Salzgruben und Salzquellen werden heutzutage faſt überall unter die landesherrlichen Regalien gerechnet, ſo daß den fürſtlichen Kammer der Salzhandel ausſchließend zugehöret, und dieſe den Abſatz und Verſchlies des Salzes im Lande zum Nutzen ihres Herrn zu beſorgen haben. In Frankreich iſt das Salz, ſeit Philipp v. Valois regierte, ein Monopol der Krone geweſen. Der innere Vertrieb wird durch die Pächter beſorgt, und dieſe bezahlen für die Freyheit, das Salz etwa dreyßig auch wohl funfzigmal ſo theuer, als es ihnen koſtet, ihren Landsleuten wieder zu verkaufen, dem Könige jährlich eine Summe von 36 Millionen 492000 Livres. Den ſchweizeriſchen Kantonen liefern die franzöſiſchen Pächter das benöthigte Salz für einen Preis, der durch Verträge beſtimmt worden iſt.

Zwar haben auch die Eigenthümer der Salzteiche, und die ſogenannten Sauniers des ſels blancs, Verfertiger der weißen Sorte, Erlaubniß, hier und dort verkaufen zu dürfen, allein nicht unbedingt und an Jedermann ohne Unterſchied.

Die Sauniers in Normandie dürfen ihr ſelbſt gemachtes Salz bloß an die Einwohner der Kirchſpiele verkaufen, die unter dem 14ten Titel der Ordonnance benannt ſind. Es giebt ſogar ſolcher Salinen eine Anzahl, von denen die Eigenthümer wöchentlich, oder gar alle

Tage,

Tage, das verfertigte Salz in das mit zwey Schlöſſern verſchloſſene Magazin abzuliefern haben, von welchem der eine Schlüſſel in den Händen des Beamten der Pachtung, und der andere beym Fabrikanten bleibt.

Das Salzmagazin aber wird nur zweymal in jeder Woche, nemlich Mittwochs und Sonnabends, und zwar in Gegenwart der dazu angeſtellten Leute, eröfnet.

Zu Brouage, Marans, auf Isle-de-Rhe, und in der Grafſchaft Nantes, verkaufen die Eigenthümer der Salzteiche ihr Salz an die Pächter, auf den Fuß, wie dieſer durch einen Arret des königlichen Rathes feſtgeſetzt worden, und an die Ausländer nach dem gängigen Preiſe, den etwa die ergiebige oder ſparſame Sammlung für rathſam halten läßt. Aber die Leute ſind dabey vielerley Formalitäten unterworfen, welche in der Ordonnance zu leſen.

Auſſer den privilegirten Provinzen und Oertern wird der ganze Salzhandel ausſchließlich von dem getrieben, dem die fermes générales zugeſchlagen ſind, und jedweder Privatmann muß ſich aus den Vorrathshäuſern der Pachtung mit ſeinem Bedürfniſſe verſehen.

Das fremde Steinſalz, welches aus dem Auslande nach Frankreich eingeführt wird, bezahlt per Quintal netto 30 Livres an Gefällen.

In den preußiſchen Staaten iſt der Handel mit dieſem Artikel einer königlichen Seehandlungs-Kompagnie überlaſſen, und niemand auſſer dieſer darf da fremdes Salz einführen.

Was nun die Eigenſchaften eines guten Salzes anbelangt, ſo muß es weiß und rein, ſchön hell und durchſichtig, kryſtallartig gebildet, dabey dicht und körnicht ſeyn; überdem leicht am Gewicht, recht trocken, rein von Geſchmack, aber doch ſcharf auf der Zunge ſeyn. Das, ſo übel riecht, auch mit fremden Erdſäften vermiſcht iſt, taugt nichts. Gutes Salz muß ſich im Waſſer leicht, geſchwind und ohne Ziſchen auflöſen, auch muß das Waſſer davon weder trübe noch ſonſt unrein werden. Wenn man es über dem Feuer röſtet, muß es fein knaſtern. Es muß die Proben im Läutern und Calciniren gehörig halten. Und endlich muß es auch für ſich dauerhaft ſeyn, und nicht ſchmelzen. Ein gutes Salz muß alles, was damit eingeſalzen wird, wohl erhalten, und vor Fäulnis bewahren.

Was den Unterſchied zwiſchen den verſchiedenen Sorten dieſer Waare betrift, ſo merke man, daß das ſpani-

ſche Salz weißgrau, oder weißlichtgrau, das ungeſottene oder geläuterte Boyſalz aber, ſo wie das halliſche Salz, weiß ausfällt. Das lüneburger iſt noch weißer.

Die deutſchen und franzöſiſchen Salzarten ſind helle, aber dagegen das ſpaniſche etwas dunkel.

Von Geſchmack iſt das halliſche, ſo wie das raffinirte, vorzüglich rein, das ſpaniſche hat einen widerlichen, das lüneburger aber einen ſcharfen, etwas bittern Geſchmack.

Der Geruch iſt nur beym ſpaniſchen etwas nach der See; hingegen bey den andern Arten vollkommen rein.

In Anſehung der Reinigkeit behauptet das halliſche die erſte Stelle. Das ſpaniſche zeigt ſchon etwas Unreinigkeit, wenn man es im Waſſer zergehen läßt. Das nemliche iſt auch der Fall beym raffinirten und lüneburger.

Auflöſen läßt ſich das halliſche am beſten. Es ſchmelzt am Fleiſche, an Fiſchen, in Butter und Käſe gar leicht. Aber das ſpaniſche zergeht niemals völlig. So wie auch das raffinirte und das lüneburger zwar völlig zergehen, aber doch verhälnißmäßig langſam ſchmelzen. Das ſpaniſche dient alſo nur zum Einſalzen der Seefiſche; das raffinirte zu eben dieſem Zwecke, wird aber auch zum Fleiſche gebraucht, wozu es jedoch nicht ſo tauglich, als die nachfolgenden Sorten, iſt. Salz von Trapani iſt zum Einſalzen beſſer als ſpaniſches, welches letztere ſcharf und corroſiv zu ſeyn pflegt. Auch iſt es weißer und ſchöner kryſtalliſirt, welches vermuthlich von der gemäßigtern Wärme der Sonnenſtrahlen unter dem hieſigen Klima herrührt.

Das lüneburger und halliſche Salz bringen ſowohl Fiſche als Fleiſch, ohne Unterſchied, in kurzer Zeit zum Pöckel.

Beym Verführen halten ſich zwar alle vorgenannten Sorten ziemlich gut: doch läßt ſich das halliſche im naſſen Wetter am beſten verführen, und löſet ſich nicht ſo leicht, wie die übrigen, auf. Endlich, ſo ſind ſie zwar, die verſchiedenen Eßwaaren zu erhalten, alle gut: jedennoch iſt das halliſche Salz zum Einſalzen der Butter das vorzüglichſte. Die Butter behält davon eine gleiche Farbe. Butter, die mit andern Sorten Salz eingeſalzen worden iſt, verräth dies durch ungleiche Stellen und weiße Flecken.

Fürs beſte Kochſalz aber hält man das, ſo etwas durchſichtig iſt, aus der Luft nur wenig Feuchtigkeit an

ſich

ſich ziehet, doch im Waſſer bald zergehet, und dabey gut ſalzet.

Aus dieſen Umſtänden ergiebt es ſich, daß das halliſche Salz in allen Stücken das vorzüglichſte ſey. Das lüneburger folgt ihm in der Güte am nächſten. Das raffinirte iſt ſchon ſchlechter. Das ſpaniſche iſt das ſchlechteſte.

Liverpoolſch Salz iſt ſchön weiß, ſalzt gut, und iſt im Handel ſehr beliebt. Es iſt eine Art Kochſalz. Zu dieſer Kocherey wird unreines Steinſalz auf Kanälen herbeygeſchafft, und in Behältern am Ufer durch eingelaſſenes Seeſalz aufgelöſet, worauf dann dieſe ſtarke Sole in den Salzpfannen zu einem ſchönen weißen Kochſalze raffinirt wird.

In manchen Ländern, und zwar in ſolchen, welche kein eignes Salz, aber Feuerung genug haben, läßt man Boyſalz kommen, löſet es auf, ſchäumt es wohl ab, und läßt es durchs Einkochen gehörig anſchießen. Auf dieſe Art erhält man ein recht gutes weißes Salz. Die Holländer treiben dieſes Gewerbe ſchon ſeit beynahe 200 Jahren, und haben davon nicht geringen Vortheil. Die meiſten ſolcher Siedereyen ſind in Südholland, zu Leyden, Haarlem ꝛc. Sie ſchicken das geläuterte Salz auf dem Rhein herauf in viele Gegenden Deutſchlands, und haben davon zu Bingen in Churpfalz eine Niederlage, wo es hutweiſe, der Hut zu 172 Pfund, verkauft wird. Eine ſolche Siederey iſt auch zu Leuwaarden, dieſe gebraucht ſpaniſches Salz, und raffinirt es.

Die Salzmaaße an unterſchiedlichen Orten, vornemlich in den Seeſtädten, ſind, wie ſie hier nach folgen:

Ein groß Hundert Salz rechnet man für vier kleine Hundert. Hundert Säcke halten 122 ſchmale Tonnen.

Eine Laſt 18 Tonnen. Die Tonne 4 Scheffel.

An manchen Orten wird das Salz nach Laſt, Schiffpfund, Tonnen u. ſ. w. gehandelt.

Zu Paris hat der Muid Salz 12 Setiers, 48 Minots, und 192 Boiſſeaux. Er hält im Gewicht ohngefähr 4800 Pfund Marcgewicht.

Zu Nantes handelt man das Salz von Croiſic nach Muids, das von Noirmontier und Bourgneuf aber nach Charges, die 28 Setiers oder circa 5000 Pfund halten. In der Bay von Bourgneuf ebenfalls nach Charges, wovon weiter unten mehr vorkommt. Der Muid oder die Charge zu Croiſic giebt 133 und 1/2 Quartauts. Zu Nantes jedweden

weden zu 40 Pfund, alſo zuſammen 5340 Pfund. Zu Pouliguen hat der Muid oder die Charge 28 Sacs.

Das Hundert Salz, ſo wie es die Holländer und andere Nationen zu Marans, Brouage, Tremblad, Seudres, Rochelle und Isle-de-Rhe einladen, beſtehet aus 28 geſtrichenen Muids, oder 25 Tonneaux zu 2000 Pfund im Gewicht, der Muid zu 24 Boiſſeaux. Dieſes Hundert vergleicht ſich mit 11 und 1/2 amſterdamer Laſt, oder 23 Tonneaux de France.

Das Hundert von 10 Charges von Honfleur, Croiſic, Nantes, Breſt, St. Nazaire, Noirmoutier, Oueſſant, Rouen, Treguier und St. Malo, 13 holländiſche Laſt.

Das Hundert Salz von St. Martin und Rochefort eben ſo viel.

Dreyzehn Razieres von Duinkirchen, 1 holländiſche Laſt.

Zehn Muids Salz von Havre de Grace, 12 holländiſche Laſt.

In der Bay von Cadix wird das Salz nach Laſt von 4 Cahizes, oder 38 Fanegas, gemeſſen. 55 und 1/3 ſolcher Fanegas treffen mit einer hamburger Laſt überein.

Sieben Moyos von Liſſabon und Setubal geben beyläufig 12 holländiſche Laſt.

Zehn Salme von Cagliari oder Trapani 1 Laſt.

Zu Amſterdam wird das grobe Salz nach Hondert von 404 Maaten gehandelt. Das Hondert wird aber bald auf 7 Schiffslaſten, jede von 4000 Pfund im Gewicht, bald auf 208 Säcke angenommen. Das erſtere trägt zu Hamburg 7 und 1/3 Laſt, oder gegen 132 Tonnen, aus.

Zu Rotterdam wird es eben auf den Fuß, wie zu Amſterdam verkauft. Hier rechnet man:

30 liſſaboniſche Moyos
27 Muids von Seudres, Oleron oder Saint Martin
6 Charges von Bourgneuf
auf ein Hondert.

Porto handelt das Salz nach Milheiro von 336 Raxas. 77 und 2/3 dieſer letztern ſollen eine Laſt in Hamburg geben.

London, nach Hundred von 7 Laſt zu 18 Barrels, die alſo zuſammen 126 Barrels halten.

Zu Hamburg hat eine Laſt ſpaniſches, portugiſiſches oder franzöſiſches Salz, 18 Tonnen, und wiegt im Gewicht 4800 Pfund. Eine hieſige Tonne Salz hält, ohne Holz, ohngefähr 19 Liß Pfund.

Zu Bremen handelt man dieſen Artikel nach Laſt von 12 Tonnen, welche zuſammen

men 4000 Pfund Stadtgewicht wiegen ſollen.

Zu Danzig giebt die Laſt franzöſiſches, ſchottiſches oder ſpaniſches Salz, wenn es nur loſe ins Schiff geladen worden, 18 Tonnen; aber in Tonnen geſchlagen, nicht mehr als 16 Tonnen. Es wird da nach Laſten von 12 Tonnen gehandelt.

Zu Königsberg rechnet man die Laſt ſpaniſches oder franzöſiſches Salz zu 18 Tonnen, oder 6000 Pfund.

Zu Stettin giebt die hamburgiſche Laſt von 18 Tonnen 14 und 1/2 Tonne hieſigen Maaßes.

Das Hundert Salz von Amſterdam, 5 und 1/2 Laſt, oder 99 Tonnen. Ein Cent de Sel aus Frankreich aber 9 und 2/3 Laſt.

Zu Libau in Curland handelt man das Seeſalz nach Laſt von 18 Tonnen. 4 und 3/4 Moyos von Setubal werden gewöhnlich einer hieſigen Laſt gleich gerechnet.

Zu Reval und Riga, nach Laſt von 18 Tonnen. 6 und 1/4 hieſige Laſt ſind dem Hondert zu Amſterdam gleich.

Eine Laſt fein Salz hält hier nur 12 Tonnen.

Vom lüneburgiſchen Salz hält die Tonne ein Schiffspfund netto. Eine ſolche Tonne hält auch 6 Himten, lüneburgiſch Maaß, welche 7 hamb. Himten ausgeben.

Auch die Apotheker haben unterſchiedliche Sorten mediciniſcher Salze, inſonderheit ſolcher, welche aus der Aſche der Pflanzen gezogen, und hernach zu mancherley Abſicht angewandt werden. Von dieſen führen ſie inſonderheit:

Sal herbarum, das allgemeine Kräuterſalz. Sal Abſinthii, Wermuthſalz. Sal Cardui benedicti, Cardobenediktenſalz. Sal Centaurii minoris, Tauſendgüldenkrautſalz. Sal Fumariæ, Erdrauchſalz. Sal ſtipitum fabarum, Bohnenſtrohſalz. Sal Geniſtæ, Pfriemen- oder Rehkrautſalz. Sal Ononidis, Hauhechelſalz. Sal Scordii, Scordienſalz. Sal Trifolii fibrini, Fieber- oder Bitterkleeſalz.

Ferner aus dem Thierreich:

Sal volatile ſalis ammoniaci, flüchtiges Salz aus Salmiak, Hirſchhorn, Elfenbein, Vipern, Regenwürmern u. ſ. w.

Aus mineraliſchen Produkten:

Das karlsbader, Glauberſche Wunderſalz, egerſche, pyrmontſche, engliſche oder Epſomſalz, ſedlitzer, ſelter, ſchwalbacher, ſilbacher, akner, ſeidſchützer, ſibiriſche u. dgl.

Eine von Deutſchlands merwürdigen Fabriken, wo allerhand chymiſche Salze

 und

und Erzeugniſſe dieſer Art verfertiget werden, iſt die der Hrrn. Glenk und Rükkert in Ingelfingen im Hohenlohiſchen; dieſe liefert inſonderheit: Arcanum duplicatum; Sal Friedericianum; Sal mirabile Glauberi, und zwar dieſes ſowohl in Kryſtallen, als auch in Pulver; Weiße Magneſia; aus engliſchem Salze zubereitet; Schwanenſalz; ſedlitzer Salz, und dergleichen Bitterſalz; Seignette- oder Polichreſtſalz in Kryſtallen; Soda, gereinigte; dergleichen in Pulver zerfallene; ſchwarze oder ſpaniſche Soda; vitribliſirten Weinſtein; gereinigtes Weinſteinſalz, Sal Tartari; rohes, weißes dito, Tart. crud. alb.; roher, rother dito, Tart. crud. ruber.

Die Fabrike liefert alle dieſe Artikel ſowohl im Groſſen, als auch im Kleinen.

Auch die Fabrike des Hrn. J. Jockel Sulzer zu Winterthur in der Schweitz empfiehlt ſich durch die Güte und Preiswürdigkeit ihrer Waaren. Dieſe verfertiget unter andern Artikeln Arcanum duplicatum, Sal mirabile Glauberi, und rauchenden Salzgeiſt, im Ganzen und centnerweiſe, nach zurzacher Gewicht, die Waare frey bis Lindau oder Schafhauſen geliefert, mit drey Procent ſconto bey baarer Bezahlung.

Auſſerdem haben die Apotheken auch noch den Salzgeiſt, Spiritus ſalis; den verſüßten Salzgeiſt, Spiritus ſalis dulcis, u. dgl. Das ſaure Waſſerſalz, worunter inſonderheit das egerſche viel im Gebrauch iſt, das ſeydſchützer Bitter- und Polichreſtſalz ꝛc. werden auch von der Induſtrie- und Kommerzdirektion zu Bilin in Böhmen verſchrieben. Sie ſind in Krucken, Päckeln und Doſen. Salzgeiſt kommt häufig aus Holland, Polichreſtſalz und Sal anodynum von Rochelle.

Salzkraut, ſ. Kali.

Sambucus, ſ. Hollunder.

Sammet; franzöſ. Velours, ital. Veluto oder Velluto, ein ganz ſeidenes Gewebe, welches auf der rechten Seite dichte, aufgeſchnittene, oder unaufgeſchnittene Haare hat. Man unterſcheidet den Sammet in glatten, der einförmig, haarig und ohne Bildung iſt; in unaufgeſchnittenen, Velours ras, der einem ſtarkfädigen Grosdetours oder Gros de Naples ähnlich ſiehet, und keine Haare hat; in geſchorenen Velours façon de Hollande, deſſen Figuren mit warmen Eiſen eingedruckt werden u. dgl. Velours plein, heißt man den, der weder Streifen noch Muſter hat, ſondern glatt

glatt iſt. Velours figuré, der gemuſterte, doch aber nicht gedruckte. Velours rayé, ſtreifiger Sammet, hat Farben unterſchiedlicher Art långs der Kette, zuweilen ſind dieſe Streifen zum Theil atlasartig, zum Theil ſammetartig u. ſ. w. Velours ciſélé oder coupé iſt der Sammet, wo die Facon von Sammet, der Grund aber entweder taffet- oder Grosdetoursartig gewebt wird. Velours à ramages, wo die Muſter wie große Blumenzweige gezeichnet, und der Grund Atlas iſt. Wenn der Grund dieſer von Gold- oder Silberfaden gemacht iſt, heißt man ſie Velours à fond d'or, à fond d'argent. Velours à la Reine, iſt von unterſchiedlicher Art. Die geblumten aufgeſchnittnen, Velours friſés coupés, haben gewöhnlich Atlasgrund; es giebt ihrer auch, wo der Grund aus einer andern Farbe, als das Muſter beſtehet. Wieder finden ſich ſolche, wo gar kein friſirtes daran, ſondern wo der Grund griſett- oder dauphinartig ꝛc. gemacht wird. Velours en Mignature, iſt mit kleinen bunten Blumen und Muſtern. Aber aller Sammet iſt auch in Anſehung der Güte, oder eigentlich in der Dichte und Stärke der Haare gar ſehr unterſchiedlich. Der Sammet wird, ſo wie die ſammetartigen Zeug überhaupt, mit 3 Schemeln gewebt, davon 2 die Kette auf- und niederheben, woraus der Boden entſtehet, der dritte aber die Fäden der Kette in die Höhe hebt, woraus die Haare entſtehen ſollen. Der beſte und ſtärkſte iſt nun der, welcher in jedem Zahn 8 Fäden erhält; dieſer wird vierhaarichter Sammet, Velours à quatre poils, ital. Velluto a quattro peli, genannt, und hat zu ſeinem Kennzeichen auf jeder Salleiſte 4 bunte von der Farbe des Sammets unterſchiedene Streifen. Auf dieſen folgt der dreyhaarichte, welcher in jedem Zahn 6 Fäden, und in der Salleiſte drey bunte Streifen hat. Die Mittelſorten Sammet ſind zweyhaaricht und anderthalbhaaricht, von welchen der erſtere 4, und der andere gar nur 3 Fäden in jedwedem Zahne hat. Der erſtere erhält auch zum Unterſcheidungszeichen in jeder von den Salleiſten 2 bunte Streifen; der andere in der einen Salleiſte 2, und in der andern nur 1 Streif. Pelzſammet, Panne, iſt ein Sammet mit långern Haaren, als der gewöhnliche. Man hat von dieſem ebenfalls nicht nur glatte, ſondern auch geblümte und geſchnittene Sorten.

Aller glatter Sammet muß nach den franzöſiſchen

Manufaktur-Verordnungen 11 Vierundzwanzig-Theile des Stabs breit ſeyn.

Man macht auch Doppelſammet, wo die eine Seite z. E. karmeſinrothen Sammet, die andere königsblauen, oder eine Seite Sammet von der oder jener Farbe, und die andere Felpe von einer andern Farbe iſt u. dgl. Ciſelirter franzöſiſcher Sammet iſt 20 franzöſiſche Zoll breit. Glatter Sammet 19 Zoll. Sammet auf holländiſche Art, 22 Zoll. Sammet auf utrechtiſche Art eben ſo.

In geblümten Sammeten kommt keine Fabrik den lyoniſchen gleich, was nemlich Schönheit der Deſſeins, Geſchmack in den Muſtern und Kernhaftigkeit des Gewebes betrift. Dieſer Platz verſorgt beynahe ganz Europa mit dieſem Artikel. Man macht da Sammet, von dem der Stab 50 bis 100 und mehr Livres koſtet. Das meiſte davon wird zu Mannskleidern verbraucht.

In glatten Sammeten behält Genua unſtreitig einen großen Vorſprung vor jenem. In dieſem Fache hat es bis jetzt noch kein andrer Ort den Genueſern gleich thun können. Selbſt die Franzoſen räumen ihnen den erſten Platz ein. Der ſchwarze und karmeſinrothe Sammet geht häufig nach Paris, London, Deutſchland, allen Gegenden Italiens, Spanien, Portugal u. ſ. w.

Man macht auch in Holland, zu Meyland, Venedig, hier und dort in Deutſchland und anderwärts, z. E. zu Potsdam, Hamburg, Leipzig, Krefeld, Hanau, Frankfurt, Rovereit, und Ala quatro Vicariati, Sammet, aber er kommt doch weder dem genueſer noch auch dem guten franzöſiſchen gleich.

Der genueſer wird nach Palmo gehandelt. Der ſchwarze dreypeligte gilt etwa 4 Lire und 10 Soldi, gerade aus der Fabrike genommen. Bey feinen Farben zahlt man, für jeden fehlenden Pelo, 12 Soldi weniger; bey gemeinen Farben 8 Soldi. Ponceau und Incarnat, nicht Fleiſchfarbe, ſondern hoch Roſa, ſind die theuerſten. Dieſe koſten gewöhnlich 5 und 1/2 bis 5 und 3/4 Lire. Karmeſin und fein Mordoré, 5 Lire und ſo weiter nach Verhältnis. Es giebt auch jaſpirte, flammirte, getiegerte, cannellirte und mehrere andere Arten dieſer Zeuge. Velours de gueux, heißt man eine Gattung Pelzſammet oder Panne, wovon ein mehreres unter dem Titel; Bettlerſammet vorkommt.

Unter den holländiſchen und deutſchen Sorten giebt man

man denen den Vorzug, die den Grund auf der rechten Seite wohl bedeckt haben, und auf der andern geköpert ſind.

In Frankreich ſind Aix in Provence, Lyon, Tours, Nimes und Paris in dieſem Fabrikfache die vorzüglichſten, wie auch Evreux in Normandie, wo vortreflicher Velours cannelé gemacht wird. Der Stab hiervon koſtet 15 bis 18 Livres.

England hat ſehr gute und anſehnliche Anſtalten dieſer Art in Spitalfields.

In Holland iſt Utrecht deswegen im Rufe. Der holländiſche Sammet iſt 3 Viertel der brabanter Elle breit, und 40 bis 50 ſolcher Ellen lang. Er gilt 4 bis 5 Gulden die brabanter Elle, und wird mit 6 Procent Rabatt gehandelt.

Sammetblumen, ſ. Amaranth.

Sammetroſen, ſ. Roſen.

Sammetſpitzen, ſind ſchwarze und farbige Spizzen von verſchiedener Breite, wo die Muſter oder Blumen ſammetartig gemacht werden. Das ſächſiſche Erzgebürge liefert davon viel zum Handel.

Samour, im Handel der Franzoſen nach der Levante, die Zobelfelle.

Sampſuchus, ſ. Majoran.

Sanamunda, ſ. Benediktenwurz.

Sanaria, ſ. Sanikel.

Sanas, oder auch Sannas, ſind weiße oder blaue, mittle oſtindiſche Kattune, welche die Holländer, Franzoſen und Dänen aus Bengalen zum Handel bringen. Die holländiſche Sorte iſt 1 und 7/8 bis 2 und 1/8 Cobidos breit und 24 bis 40 lang. Die däniſchen Sorten beſtehen in Sannas von Patna, die 30 bis 31 Ellen lang, und 1 Elle und 5/8 breit ſind.

Dergleichen 27 bis 30 Ellen lang, und 1 Elle und 3/8 bis 7 Sechszehntheile breit.

Mittlere Sorten Sannas, 21 bis 22 Ellen lang, und 1 und 1/2 Elle, bis 1 Elle und 9 Sechszehntheile breit.

Superfeine Sannas, 16 bis 17 Ellen lang, 1 Elle und 3/8 bis 7 Sechszehntheile breit.

Von der franzöſiſchen Sorte ſind die weißen 3/4 bis 5/6 des Stabs breit und 9 und 1/3 Stab lang, die blauen aber 7/8 breit und 11 bis 12 Stab lang.

Sancerre, ein guter rother Wein aus Berry, der dem mittlern Burgunder gleicht.

Sanct Jœrger, ſ. Ungar. Weine.

Sandalina, eine Art ſchlechter wollener Zeuge, die zu Venedig gewebt, und über Livorno nach Spanien ausgeführt werden.

Sandals, ſind geſtreifte Taffente,

ſente, oder auch mit Sandelholz roth gefärbte ſeidene Gewebe, die von Konſtantinopel nach den Handelsplätzen in der Levante gebracht werden.

Sandarac, Sandarach, Gummi Sandaraca, Gummi Sandaracha, ein harziges Gummi, das aus den Ceder- und Wachholderbäumen in den wärmeren Ländern ſchwitzt, oder auch durch Einſchnitte erhalten wird. Es hat eine bleichgelbe oder Citronfarbe, einen harzigen Geruch und Geſchmack, und iſt in Tropfen wie Maſtix. Je reiner und klarer es iſt, je beſſer und brauchbarer. Das dunkele, mit Erde, Holz und fremden Dingen angefüllte iſt zu verwerfen. Man bringt dieſe Waare beſonders aus der Levante und von der barbariſchen Küſte, namentlich von Saphis und St. Croix in Fez und Marokko, wie auch von Seyd in der Türkey, über Venedig, Marſeille, Livorno, London und Amſterdam. In Apotheken wird es unter das Räucherwerk genommen. Die Buchbinder gebrauchen es zum Planiren, und die Mahler und Firnißmacher zu allerhand Firniſſen.

Man handelt den Artikel zu Amſterdam bey 100 Pf. mit netto Thara, 2 Procent Gutgewicht, und eben ſo viel Abzug für prompte Bezahlung.

Sand aus Norwegen, eine Art glänzenden Sandes, welche von Syndſiord, Juſtedalen, und andern Orten in Norwegen, über Kopenhagen zum Handel gebracht wird. Man gebraucht ſie zu Streuſande auf Geſchriebenes, und verkauft ſie Pfundweiſe.

Sand von Siena, ſ. Polvere del diavolo.

Sandaracha mineralis, ſ. Hüttenrauch.

Sandelholz, Lignum ſantalum, ein hartes, dichtes, ſchweres Holz, das aus Oſtindien, beſonders von der Inſel Timor, der Küſte von Koromandel, ꝛc. zum Handel gebracht wird. Man findet ſolches auch auf den Fernandez-Eylanden. Es giebt weiſſes, gelbes und auch rothes Sandelholz, von welchen das letztere unter dem Namen des Caliaturholzes am ſtärkſten durch die Holländer und die däniſche aſiatiſche Geſellſchaft uns zugeführt wird. Die beyden andern, nämlich das gelbe und das weiſſe, kommen von dem Stamm eines oſtindiſchen Baumes, Sarcanda, welcher beſonders im ſüdlichen Theil der Inſel Timor wächſt. Es werden jährlich davon 5 bis 6000 Centner gewonnen. Das weiſſe iſt vom äuſſerſten Theile

le des Stammes, dicht unter der Rinde; das gelbe aber aus dem Kern. Dieſes letztere hat eine ſchöne Citronfarbe, einen etwas bittern und gewürzhaften Geſchmack, und einen angenehmen Geruch. Das weiſſe hat eine bleiche, weisliche Farbe, und einen viel ſchwächern Geruch und Geſchmack. Dieſes letztere koſtet auch nur etwa den dritten oder vierten Theil ſo viel, als das andere. Die Holländer verkaufen das weiſſe und das gelbe in vielerley Sorten, und nach verſchiedenen Preiſen. Die gelbe Art von den Fernandezinſeln wird für die vorzüglichſte gehalten. Das von Timor wird an Ort und Stelle nach Bahr von 560 Pfund holländiſch gehandelt.

Der ſtärkſte Verbrauch dieſer Waare iſt in Oſtindien ſelbſt, wo die Holländer damit einen ſehr vortheilhaften Handel treiben. Bey uns wird dieß Holz in Apotheken, von Parfumirern, Brandtweinbrennern, Ebeniſten, Kunſttiſchlern, u. ſ. w. angewandt. Das gelbe wird nach Pfunden, das weiſſe und rothe aber bey hundert Pfunden verkauft. Dieſes letztere fällt von einem ganz andern Baume, der beſonders auf der koromandelſchen Küſte gefunden wird. Es iſt dunkelroth von Farbe, auswendig braunroth, und hat weder Geſchmack noch Geruch. Man bringt es entweder ganz und in großen Scheitern, von 100 und mehr Pfund ſchwer, oder ſchon gemahlen zum Handel. Es wird in rundes und flaches unterſchieden. Die erſtere Sorte iſt die vorzüglichſte. Bey dem, welches ſchon gemahlen aus Holland zugeführt wird, hat man ſich wohl in Acht zu nehmen, denn es pflegt gar oft verfälſcht zu ſeyn. Dieß rothe Holz wird zu allerhand eingelegten und Tiſchlerarbeiten, zum Färben des Weins, der Aquavite, der Holztränke in den Apotheken, u. dgl. gebraucht.

Sander, Lucio Perca, ein Fiſch, der die Flüſſe aufwärts ſteigt, dabey halb Pärſch halb Hecht zu ſeyn ſcheint. Er iſt länglicht, mit ſcharfen Schuppen, hat einen ſchmalen Kopf, ſtarken Leib, blaulichte Floßfedern, und hin und wieder ſchwarze Flecken. Man fängt dieſer Fiſche viele in der Oder und Spree, und zwar gewöhnlich über einer Elle lang. Sie ſind faſt das ganze Jahr durch gut. Man verſpeiſet ſie nicht allein friſch, ſondern ſalzt ſie auch ein, oder räuchert ſie. Sie werden wegen ihres Wohlgeſchmacks weit und breit verſchickt.

Sandguth, ſ. holländiſchen Toback.

Sandix, ein rothes Pulver, das aus calcinirtem Bleyweiß gemacht wird, und an Farbe und Gebrauch mit dem Minium übereinkommt. Siehe die Artikel Maſſicot und Minium.

Sandraha, ein ausländiſches Holz, das noch glänzenderſchwarz, als Ebenholz, ausſiehet, und von der Inſel Madagaſcar zum Handel gebracht wird. Es nimmt eine vortrefliche Politur an.

Sandriedgras, Flugſandried, Eiſerpeten, Carex arenaria, eine Pflanze, die in den allerunfruchtbarſten Sandgegenden der Mark Brandenburg und anderwärts wächſt, die den Sand gleichſam zuſammenſpinnet, feſte macht, und zu einem Anfluge von Moos, Gras, Kräutern und Holzarten vorbereitet. Die dunkel- oder hellbraune Wurzel von dieſer Pflanze, ſo in die Apotheken kommt, iſt ſo ſtark, als ein mäßiger Federkiel, hat einen angenehmen balſamiſchen, terpentinähnlichen Geruch, und einen gelinden balſamiſchen Geſchmack. Dieſe Wurzel iſt mehr einfach, als äſtig, und mit Gelenken verſehen, die mit braunen wohriechenden Scheiden oder Schuppen bedeckt, und mit feinen Haarwurzeln beſetzt ſind. Sie wird im Frühling oder Herbſte herausgehoben, gereiniget und endlich geſpalten. Sie wird in veneriſchen Zufällen gebraucht, und da für noch vorzüglicher, als die Saſſaparillwurzel gehalten.

Sandſtein, ſ. Bernſtein.

Sanduhr, ſ. Uhren.

Sangaletten, Sangalettleinen, ſind theils rohe, theils blaugefärbte ſchleſiſche und böhmiſche, meiſtentheils friedländer Leinen, die in großer Menge nach Italien, Portugal und andern Ländern ausgeführt werden. Sie ſind 6 bis 7 Viertel breit, und in Stücken von 18 oder 24 Ellen. Man rechnet von der letztern Sorte 3 Stück auf ein Ganzes, von den andern 4. Die Waare hat ihren Namen von St. Gallen in der Schweitz, wo ſie zuerſt gewebt und zugerichtet worden iſt. Schleſien liefert auch viele 6 und 1/2 Viertel breite in ganzen Stücken oder Weben, von 72 Ellen u. dergl.

Auch heißt man Sangaletten verſchiedentlich gefärbte Futterleinen, die aus Schleſien gezogen, und zu Hamburg gefärbt und zugerichtet werden. Man handelt ſie in Sortimentern von 100 Stück, wo jedes aus 50 Stück ſchwarzen, 25 roſenfarbenen, 5 purpurrothen, 5 Mordoréfarbenen, 5 gelben,

und

und 10 licht⸗ und dunkelblauen beſtehet.

Sangles, in Frankreich die Gurt⸗ oder Sattelriemen, welche die Seiler von Hanf verfertigen. Man unterſcheidet ſie in Sattelriemen für Pferde und Laſtthiere, und in Sangles zu Tapeten und Möbeln. Die Sattelriemen für die Riemer und Geſchirrmacher werden zu Paris, Argenteuil, Chalons in Champagne und zu Carbonne in Picardie am ſtärkſten gemacht. Die aus dem erſtern Orte ſind entweder weiß oder grau, mit rothen oder blauen Streifen. Die von Argenteuil nur grau ohne Streifen. Und die von Chalons und Carbonne grau oder rothſtreifig. Alle durchgängig ſind einen franzöſiſchen Stab lang, bis auf die von Carbonne, welche um ein Achtel kürzer. Der Güte nach giebt man denen von Argenteuil den Vorzug. Die von Carbonne ſind die geringſte Art.

Die von Paris, Argenteuil und Carbonne werden dutzendweiſe verkauft, jedwedes Dutzend beſtehet aus 6 Stück Sangles, die an beyden Enden geſchlitzt ſind, und aus 6 ungeſchlitzten, welche Surfais genannt werden.

Die von Chalons in Pakketen von 12 Surfais, und Groß von 12 Dutzenden.

Die für Laſtthiere ſind ſchmäler, länger, ſtärker und gröber, als die vorgenannten Arten.

Solang dieſe Gurtriemen noch im Stück ſind, heißt man ſie Tiſſus, oder Flechtwerk, und erſt wenn ſie in Stücken von gehöriger Länge zerſchnitten worden, nehmen ſie den Namen Sangles an.

Die Tapetenſtruppen kommen meiſtentheils von Chalons. Die, welche gegen 4 Zoll breit ſind, und bey Beſchlägen der Stühle, Seſſel und Kanapee, Ruhebetten ꝛc. gebraucht werden, handelt man nach Groß von 12 Stück, deren jedes 7 bis 8 pariſer Stab lang iſt.

Die ſogenannten Bordures ſind eine beſondere Sorte, welche zu Zelten u. dergl. angewandt wird. Dieſe handelt man nach Groß von 24 Stück, zu 6 bis 7 Stab jedes.

Sangles blancs, in Frankreich eine Gattung holländiſchen Zwirns, die von den Spizzenfabrikanten zu dem Zänkeln der Kanten gebraucht wird. Sie werden pfundweiſe nach verſchiedenen Nummern gehandelt.

Sangles bleu bon teint, ebendaſelbſt, blaugefärbte Garne, die zu den Salleiſten der Tiſchzeuge verwebt werden. Man erhält ſolche von Troyes in Champagne.

Sanguinaria, ſ. Täſchelkraut.

Sanguis draconis; ſ. Drachenblut.

Sanguiſorba, ſ. Pimpinell.

Sanickel, Sanicula, Sanaria, ſind die Wurzelblätter von einer gemeinen einheimiſchen Pflanze, die in den dichten, ſchattigen Laubwäldern und Berghölzern um die Baumwurzeln an ſolchen Stellen wächſt, wo guter Holzboden und Blättererde vorhanden. Die Wurzel iſt beſtändig, holzig, faſerich und von auſſen ſchwarz, innerlich aber weiß. Man findet das Kraut ſelten in Gärten. Seine Wurzelblätter, die zwar bey gelinden Wintern und bey verdeckter Lage grünen, erneuern ſich im Frühling in und nach der Blüte, welche zu Ausgang des Maymonats oder in dem darauf folgenden Monate ſtatt findet, zu welcher Zeit das Kraut für die Apotheken geſammlet wird.

Die Blätter ſind tief, glatt, glänzend, fünftheilig, hell- oder dunkelgrün, und ſitzen auf mäßigen langen Stielen. Der Blumenſtengel iſt rothbraun, und wird fußhoch, an dieſem wachſen weiße kleine, dichtgeſetzte, kugelrunde Schirmblumen, die rauhe, zweytheilige Saamen bringen. Die Blätter haben einen herben, zuſammenziehenden Geſchmack, und werden innerlich und äuſſerlich als ein gutes Wundmittel gebraucht.

San Lucar, ſ. ſpaniſche Weine.

Sans peine oder Piqué, ein baumwollener Modezeug, der faſt wie Marſeillezeug durchſtichelt ausſieht. Er wird in Menge in den preußiſchen Staaten, in Sachſen und England verfertiget, und zu Frauenzimmerröcken, Weſten für Mannsperſonen, Kamiſölern, Bettdecken u. dergl. angewandt. Die engliſche Waare iſt 1 Yard breit, und in Stücken von 30 Yards. Die Yard koſtet gegen 5 und 1/2 engliſchen Schilling. Der berliner Piqué iſt 5 Viertel breit, und koſtet 22 Groſchen bis 1 Thaler preußiſch Kurant. In Frankreich macht man dieſe Zeuge inſonderheit zu Marſeille und Rouge-Periers bey Neuf-Bourg in Normandie und zu Troyes.

Santi Martiri, ein vortreflicher italieniſcher Wein, der im öſterreichiſchen Küſtenlande, im Gebiet von Trieſt, gezeugt wird.

Santo, oder Vin ſanto, ein edler, ſchmackhafter, goldgelber Wein, der um Breſcia, im Venezianiſchen, wächſt. Man macht ihn von Trauben, die bis in den Februar aufbewahrt worden ſind, und läßt ihn einige Jahre lang ſich abliegen, ehe man ihn zu Markte bringt.

Santolin**kraut**, Cypreßkraut,

kraut, Santolina, Abſinthium marinum, ein Kraut mit cypreßförmigen Blättern und regelmäßig zuſammengeſetzten Blumen ohne Rande. Die Blätter ſind aſchgrau und lang. Es wird in der Medicin gebraucht.

Santonici ſemen, ſ. Wurm- oder Zittwerſaamen.

Santos, eine Sorte Mallemolles, die die Dänen von Tranquebar nach Europa bringen. S. den Artikel Mallemolle.

Santorin, ein griechiſcher Wein aus der Inſel dieſes Namens im Archipelagus, der in der Farbe unſern Rheinweinen gleicht, aber hitziger und ſtärker iſt. Man verführt ihn nicht nur allenthalben in dieſem Inſelmeer, ſondern er geht auch bis nach Conſtantinopel und weiter.

Sapanholz, ſ. Rothholz.

Saphir, Saphirſtein, Saphirus, ein durchſichtiger Edelgeſtein, welcher nach dem Rubin dem Diamant in der Härte am nächſten kommt. Er iſt ſchwer zu ſchneiden. Man hat davon zweyerley Arten, nemlich die morgenländiſche und abendländiſche. Die erſtere iſt ſchön ſächſiſchblau, oder von Farbe wie berlinerblau; man bringt ſolche aus Pegu, Calicut und von der Inſel Ceylon in Oſtindien, und verkauft ſie auch am theuerſten. Der Saphir aus den Abendländern iſt weißlichtblau von Farbe, oder weiß mit himmelblauen Strichen und Flecken. Aber ſelten findet man von dieſer Art Steine ohne Fehler. Die meiſten ſind entweder weich, oder mit Wolken, oder mit Chalcedonier vermiſcht u. dergl. Solche bringt man beſonders aus Böhmen, Schleſien, Sachſen, Elſaß, u. a. Die waſſerfarbenen Saphire werden ſehr geſchätzt. Der grünlichte oder blaugrüne Saphir kommt aus Perſien und iſt nicht ſonderlich geſucht. Die Farbe des Saphirs verſchwindet im Feuer.

Luxſaphir, iſt durchſichtig, auch undurchſichtig, ſchwarzfarbig und beſitzt von Natur einen Glanz. Man findet ſolchen bey Peklin, Toltſchwa, Ujhaly und Tockay in Ungarn. Es iſt meiſt eine glaſige, ſchwarze und himmelblauliche Lava, etwas wolkicht und blaß von Farbe, die Luxſaphir genannt wird. In Sachſen findet man Saphire in den mutzſchener Steinen. Die Bergkryſtalle, welche etwas ins Blauliche ſpielen, oder beym Vorwenden gegen das Tageslicht, einen blaulichten Wiederſchein von ſich geben, wie die, ſo im Todtenſtein bey Schwarzenberg brechen, heißt man uneigentlich weiße oder Waſſerſaphire.

Was

Was den Preis dieſer Steine anbetrift, ſo galt der Karat noch vor einigen Jahren 4 Reichsthaler in ſächſiſchen Gelde. Man berechnet ihren Wehrt ohngefähr auf dieſen Fuß: Man multiplicirt die Karate, welche der Stein wiegt, mit vieren, und theilt die Summe durch die Hälfte des Preiſes. Z. E. alſo ein Saphir von 6 Karat koſtet 12 Reichsthaler; denn 4 mal 6 giebt 24, dieſe durch 2, oder die Hälfte von 4, getheilt, kommen 12 Thaler u. ſ. w.

Sapo, ſ. Seife.

Saponara, bey den Italienern, die ungereinigte Sodaaſche.

Saponaria, ſ. Seifenkraut.

Saratofſcher Taback, ſ. Taback.

Sarazin (bled), in Frankreich das türkiſche Korn. Auch in Holland wird viel damit gehandelt. Man unterſcheidet da dieſen Artikel in ameersvoorder, brabäntiſch und flandriſch Gut, und verkauft ihn nach Laſt zu ſo und ſo viel Pfund flämiſch.

Sarcocolla, ſ. Fiſchbein.

Sarda, Sardus, ſ. Carneol.

Sardachat, Sardachates, eine Art Achats mit Carneol- und Onyxadern.

Sardellen, Sardinæ, Pelamides, ſind kleine Seefiſche, etwas größer, als Anſchovis, mit goldfarbigen Köpfen, weißen Bäuchen und meergrünen Rücken, die an den ſpaniſchen, franzöſiſchen und italieniſchen Küſten in großer Menge gefangen werden. Man ißt ſie entweder friſch oder ſalzt ſie ein, oder räuchert ſie. In Frankreich rühmt man beſonders die von Royan, einer kleinen Stadt in Saintonge, als vorzüglich von Geſchmack.

Das Einſalzen und Zubereiten iſt daſſelbe, wie bey den Anſchovis, nur daß man jenen die Köpfe abnimmt. Die Fiſcherey hat ihre eigene Jahrszeit, indem der Fiſch, ſo wie der Häring, ein Zugfiſch iſt.

Frankreich treibt dieſe Fiſcherey an den Seeküſten ſehr lebhaft, und zwar aus dem Innern von Saintonge, und von der Mündung der Garonne an, bis nach Douarnenez hin, auch wohl gar bis nahe an Breſt. Sie fängt bey Sables d'Olonne und Saint Gilles im Monat Julius an; der Fiſch wird, ſo wie ihn die Schaluppen nach dem Lande bringen, an Leute überlaſſen, die ihn ſogleich einſalzen, und auf dem Rücken der Pferde, ſo eilig als möglich, die neue Waare auf die umliegenden Märkte ſchaffen, wo Jedermann, ſo wie bey uns auf die neuen Häringe, darnach ſehr begierig zu ſeyn pflegt.

Die Sardellen pflegen gemeiniglich längs an den Küſten hinzuziehen, und bald her-

hernach, wenn ſie zu Sables d'Olonne und Saint Gilles geſehen worden ſind, fängt man die Fiſcherey auch zu Belle-ſole, hierauf zu Port-Louis, zu Crac und Quiberon, weiterhin zu Concarneau, und endlich bey Douarnenez, zu Crozon und Camaret bey Breſt an. Man hat Beyſpiele, daß um den Advent noch Sardellen in der Bay von Douarnenez gefiſcht wurden.

Längs an den Küſten von Bretagne, von Belleisle bis nach Breſt hin, wird ein anſehnlicher Handel mit dieſen Fiſchen unterhalten. Man verkauft ſolche entweder in Schobern und Haufen eingeſalzen, oder in Gebinde gepackt, in welchem Fall man ſie ſardines preſſées nennt. Noch einen andern Theil trocknet man über dem Feuer oder räuchert ihn; dieſe heiſſen hernach Sorettes. Endlich eine vierte Art iſt die, welche mit einer Sauce in kleine Fäßgen eingelegt werden. Dieſe nennt man Sardines confites.

Die, welche in Gebinde gepackt und eingeſalzen werden, heißt man gepreßte, aus der Urſache, weil man ſie, nachdem ſie einige Zeit im Salze gelegen haben, wieder abwäſcht, in Fäßchen feſt einlegt und ſtark zuſammenpreßt, damit das Oel oder der Thran, der ſie leicht verderben macht, heraustrete. Die Gebinde, ſo man hierzu gebraucht, ſind etwas größer, als die halben Oxhöftfäßer, die vorzüglichſten ſind von Büchenholze, worinne die Sardellen ſich am beſten halten. Vier ſolcher Gebinde rechnet man auf die Seetonne. Nach Tonneaux werden in ganz Bretagne die gepreßten Sardellen gehandelt.

Gegen das Ende dieſer Fiſcherey, wenn die Sardellen ſchon ein wenig groß ausfallen, packt man deren auch in Oxhöfte von gewöhnlichem Innhalt; aber dieſe Sorte wird nach der Zahl gehandelt, wo dann der Käufer ſich auf die Ehrlichkeit der Fiſcher und Packer verlaſſen muß, die auf den Deckel der Gebinde die Anzahl der darinn befindlichen Fiſche zeichnen.

Die Sardellen, welche hier in den Monaten Julius, Auguſt und September gefiſcht werden, hält man nicht für tauglich zum Preſſen, denn bey der großen Hitze dieſer Jahrszeit pflegt der Fiſch weich zu ſeyn, und würde beym Preſſen leicht börſten; aus dieſem Grunde achtet man auch nur wenig die gepreßten Sardellen, welche zu Belleisle, Port-Louis, Crac und Quiberon eingelegt werden, da an dieſen Orten die Fiſcherey nur bis

bis in den September anhält. Hingegen nimmt ſie dann gemeiniglich erſt zu Concarneau und Douarnenez den Anfang, und währt, wenn die Witterung nicht etwa gar zu ſtrenge iſt, bis gegen Weyhnachten.

Von dieſen zuletzt genannten Oertern, inſonderheit von Douarnenez, bekommt man die beſte Sorte Sardellen, und die ſich unter allen am längſten aufbewahren läßt. Die Einwohner von St. Malo führen da ganze Schiffsladungen von dieſer Waare weg, und verfahren ſolche in die oſtwärts gelegenen Länder.

Die hieſigen Sardellen müſſen, wenn nichts daran auszuſetzen ſeyn ſoll, wohl gepreßt, dicht gepackt, völlig und ganz, weiß von Farbe, feſt von Fleiſch, und von mittler Größe, aber nicht weich, zerſtückt ſeyn, oder gelb ausſehen. Es müſſen im Gebinde, oder in der Barique, nicht mehr und auch nicht weniger, als 6000 Stück befindlich ſeyn. Sind ihrer mehrere darinne, wie denn manchmal die Zahl bis auf 10,000 ſteigt, ſo ſind die Fiſche zu klein, und werden nicht geachtet. Hingegen, wenn ſie zu groß ausfallen, ſo daß zuweilen nur 2 oder 3000 Stück im Faße liegen, ſo findet der Handelsmann, der die Waare wieder vereinzeln ſoll, ſeine Rechnung nicht dabey.

Die geräucherten Sardellen, Sardines ſorettes, werden nach der Zahl gehandelt. Man nimmt hierzu gemeiniglich die von der letzten Fiſcherey, weil dieſe das feſteſte Fleiſch haben, und recht groß ausfallen.

Mit Sardellen überhaupt wird ein gar artiger Handel zu Bourdeaux, Rochelle, Nantes, und in den Häfen von Aunis und Saintonge getrieben. Frankreich führt zuweilen von dieſer Waare wohl gar nach Spanien aus, wenn etwa der Fang an der Küſte von Sicilien mißlungen iſt.

Die Sardellenfiſcherey an den Küſten von Bretagne giebt mehr, als 300 Schaluppen zu thun, deren jede mit 5 Mann beſetzt iſt, und einige Laſten laden kann. Port-Louis iſt der Ort, wo allein jährlich einige 1000 Oxhöft gepackt werden.

Die Sardellen, welche man an der languedocſchen Küſte fängt, finden Vertrieb in Rouſſillon, Dauphine und Lyonnois.

Man fiſcht ihrer auch in Menge an den engliſchen Küſten; allein die Art iſt im Handel nicht ſonderlich beliebt, obſchon der Fiſch groß, und auch die Gebinde um ein Drittel größer ausfallen, als die franzöſiſchen. Der

Grund

Grund dieſer Geringſchäzzung liegt darinne, daß der Fiſch nicht gehörig eingeſalzen wird, folglich nur kurze Zeit dauern kann.

Der Thran von den gepreßten Sardellen wird zum Lampenbrennen und zum Ledereinſchmieren gebraucht. Vielleicht würde es noch zu mehreren Dingen zu gebrauchen ſeyn, wenn er nicht Salztheile bey ſich führte.

An den Küſten von Dalmazien ohnweit Liſſa hält man alle Jahr im May und Junius eine ſo ergiebige Sardellenfiſcherey, daß von derſelben nicht nur ganz Griechenland, ſondern auch ein Theil von Italien mit dieſem Artikel verſorgt werden können. Die Türken genießen dieſe Fiſche ſtatt einer Medicin bey unterſchiedlichen Krankheiten des Magens u. ſ. w.

Die Sardellen, ſo man in verſchiedenen Gegenden von Italien fängt, kommen zugweiſe durch die Meerenge bey Gibraltar aus dem Ocean ins mittelländiſche Meer. Die vorzüglichſten ſind die, welche an der Inſel Gorgona gefangen werden. Die Waare wird größtentheils von Mazara, Giglio, Porto Longone, Rogliano, Genova, Livorno und Trieſt, nach England, Holland, Deutſchland und Norden verſchifft.

Livorno verſchifft die von Gorgona in kleinen Tonnen (Barili), von 38 Pfund im Gewicht. Die von Sizilien aber ſind in Fäſſern von beyläufig 2000 Pfunden.

Zu Genua handelt man dieſen Artikel nach Rubbo von 25 Pfund.

Zu Trieſt nach Centnern, wiener Gewichts.

Sarder, ſ. Carneol.

Sardiniſche Weine, ſind italieniſche Weine, die auf der Inſel dieſes Namens gewonnen werden, und in der Art mehr den ſpaniſchen, als den franzöſiſchen Weinen gleichen. Sie übertreffen die letztern und auch die italieniſchen Sorten, an Stärke und Feuer. Es giebt weiße und auch rothe. Unter die beſten rechnet man die, welche um Algheri, Cagliari und am Kap de Lugodori fallen.

Unter die ſtärkſten ſind die Malvaſierſorten von Boſa und Cagliari, die Muſkateller von Sorſo, und der Vernaccia von Cagliari und Oriſtagno.

Um Olliaſtra und Alghert fallen ſchöne rothe Weine, und um Saſſari gute leichte Tiſchweine.

Die Ausländer ziehen dieſe Weine entweder aus dem Lande ſelbſt, nemlich von Cagliari, oder von Nizza und Livorno.

Der Rubbo zu Nizza, das daſige Maaß flüßiger Waa-

ren, hält an räumlichem Inhalt 426 franzöſiſche Kubikzoll. Der livorner Baril, 2118 franzöſiſche Kubikzoll, ſo daß er beynahe 11 und 2/3 hamburger Stübchen beträgt.

Sardis, heißt man grobe wollene Zeuge, die zu Bourg in Breſſe, Pont-de-Vaux, Macon, Montalet, Cluny, Montbart, Saulieu, Auxerre, Semur und in mehreren andern Orten in Bourgogne, von Landwolle gewebt werden, eigentlich eine Art Droguets, die nach der Walke einen halben Stab in der Breite hält.

Sardonyx, ſ. Onyx.

Sargues, eine Art Serſchen, halb aus Leinen und halb aus kartätſchter Wolle, die in Oberlanguedoc gewebt werden. Sie ſind 2 und 1/2 Pans breit.

Sarſaparill**wurzel**, Saſſaparilla, radix Sarſaparilla, iſt die getrocknete von einer ſteigenden Pflanze, die bey den Kräuterkundigen unter dem Namen Smilax aſpera Peruviana, nach Herrn v. Linne, Smilax Sarſaparilla, bekannt iſt. Die Art wird in Peru, Neuſpanien, Braſilien, inſonderheit um die Bay von Honduras und auf dem Eyland Maranham gefunden, woher die Wurzel über Cadix, Liſſabon und Holland zum Handel kommt. Aber Valentyn, Savary, und die Verfaſſer der franzöſiſchen Encyclopédie irrten alle drey, wenn der erſtere glaubte, ſie wachſe auch in Italien, und die andern, wenn ſie berichteten, daß man dergleichen aus Oſtindien bringe. Noch fabelhafter iſt die Salſepareille de Moſcovie, von welcher in mehreren franzöſiſchen Wörterbüchern Erwehnung geſchiehet.

Die Wurzel beſtehet aus vielen langen, rebenartigen dünnen Wurzeln, die alle aus einem Knoten hervorwachſen. Sie iſt auswendig faltig und runzlicht, dabey braun von Farbe, inwendig aber weißlich. Im übrigen hat ſie weder ſonderlichen Geruch noch Geſchmack. Das Gewächſe ſchlängelt ſich an den Bäumen hinan, ſein Stamm und ſeine Blätter gleichen übrigens unſern Dornſträuchen; ſeine Blumen aber ſind weiß, und die Beeren, die darauf folgen, enthalten zwey kleine Saamenkörner. Die Waare kommt etweder in größeren, oder in kleineren runden Bünden, oder in länglichten Packeten, zum Handel. Die erſteren ſind 4, 5 bis 6 Pfund ſchwer, die andern nur 2 bis 3, und dieſe ſind die beſten Sorten. Hingegen die dritte, oder lange, in Gebinden von etwa 3 Viertel Ellen Länge, und einige Pfund ſchwer, iſt wohlfeiler im

Preis

Preis und ſchlechterer Art. Die erſtere, oder beſte, erhalten wir von Cadix; die andere von Liſſabon und Genua; die lange aus Holland. Dieſe letzte wird noch dazu nicht ſelten verfälſcht, indem dies gar leicht angeht. Es finden ſich unter den deutſchen Gewächſen genug, die der Saſſaparillwurzel im Aeuſſern zirmlich nahe kommen, aber ihre Wirkung nicht haben.

Gute und ächte Sarſaparillwurzel muß in feinen Rädeln oder runden Bündeln geformt, auswendig braunroth, inwendig weiß, auch wohl trocken, und nicht ſchimmlicht ſeyn. Sie muß dem Waſſer, wenn ſie geſotten wird, eine rothbraune Farbe mittheilen. Man braucht dieſen Artikel in der Medicin, inſonderheit zu ſchweißtreibenden und blutreinigenden Decocten.

Man handelt ihn zu Cadix nach Arrobas von 25 Pfund, zu 18 bis 20 Peſos.

Zu Liſſabon ebenfalls nach Arrobas, zu 1000 Rees m. o. w. im Preis. Die liſſabonſche iſt in Packen, worauf man 8 Procent Thara giebt.

Zu Genua nach Pfunden mit 106 Procent Thara.

Zu London nach Pfunden zu 1 Sh. und 10 Procent m. o. w.

Die Salça parilha von Honduras gilt gewöhnlich etwas mehr, als die aus Braſilien, oder Liſſabonſche Sorte.

Sarſche, Serſche, eigentlich ein wollener geköperter Zeug, ſo auf einem Stuhle mit 4 Tritten gewebt wird. Die Kette wird von glatt geſponnener Wolle, der Einſchlag aber von gekrempelter, loſe auf dem großen Rade geſponnener Wolle gemacht. Wenn der Eintrag aus kurzer Wolle iſt, ſo heißt man den Zeug Krempelſarſche. Dieſe Sorte iſt ſchlechter, als eigentliche Sarſche. Die ungeköperte heißt Tuchſarſche. Man hat dieſes Zeugs unterſchiedliche Abänderungen und Arten, die mehrentheils von den Oertern, wo ſie zuerſt gemacht worden ſind, ihre Namen führen. Wir wollen die, welche im Handel die bekannteſten ſind, anführen.

Sarſchen von Aumale, beſtehen aus Serges drapées, oder ſogenannten façon de Londres, Demi-Londres, Serges moyennes, und Serges communes. Man nimmt bey dieſen zur Kette feine Wolle aus Berry, zum Einſchlagen aber prime und ſéconde Segovie. Dieſe Zeuge werden faſt durchgängig weiß gewebt, und hernach erſt unterſchiedentlich gefärbt. Sie taugen beſonders zu Manns- und Frauenskleidern, Unterfutter u. dgl.

Doppeltſerſchen, doubles Serges, zu Hemden für die Kloſternonnen, und zu Unterfuttern unter Mannskleider, liefert vorzüglich Bailleul im franzöſiſchen Flandern. Dieſe ſind 6 Viertel breit.

Grande Serge, heißt man in Frankreich eine Gattung grober Tücher, die zu Bolbec in Normandie gewebt werden.

Vabres in Languedoc ſchickt 3 Viertel breite geſtreifte Sarſchen zu Markte, die 32 bis 36 Cannes lang ſind, wie auch glatte Sorte, Serge unie, 3 Achtel der Canne breit, und 32 bis 46 Cannes lang.

Crevecoeur in Picardie, feine und 5 Achtel breite Tuchſerſchen, die nach Amiens, Orleans und Beauvais zu Markte gebracht werden.

Dreux in Isle de France, ſogenannte Serges fur étaim, einen zweyfärbigen Zeug, der beſonders zu Kleidern, ſeiner guten Dauer wegen, geſucht iſt. Er hält einen halben Stab in der Breite, und die Länge iſt ungleich. Serge tramiere iſt auch einen halben Stab breit, und wird beſonders zu Weſten und Hoſen gebraucht.

Fecamp in der Normandie, ſehr viele geköperte Serſchen, die ihrer Dauerhaftigkeit wegen im Rufe ſind. Sie halten 9 Sechszehntheil des Stabs in der Breite und gegen 30 Stab in der Länge.

Mende in Gevaudan, allerhand Sorten Serſchen zu Unterfutter, in Stücken von 34 bis 35 Stab, die über Nimes und Montpellier verfahren werden.

Neuille-Pont-Pierre bey Tours, eine gewiſſe Art Serſchen, wo die Kette von Leinengarn, der Einſchlag aber von Wolle iſt. Es giebt ihrer von einem halben Stabe, bis auf 3 Viertel in der Breite. Der Abſatz hiervon iſt anſehnlich, ſowohl in Frankreich ſelbſt, als auch in der Fremde.

Niort in Nieder-Poitou liefert in auſſerordentlicher Menge ſogenannte Pinchinatſerſchen, die beſonders zu Kleidung der Arbeitsleute und des gemeinen Mannes dienen; dieſe finden inſonderheit in Anjou und Bretagne Vertrieb. Der Artikel wird häufig auf den Märkten in der Nachbarſchaft verhandelt.

Rheims in Champagne liefert ſehr viele Kaiſerſerſchen, Serges impériales, die 5 Achtel breit, und 45 bis 50 Stab breit ſind, über Lyon nach Italien.

Sedan iſt ſeiner Londres, Serges façon de Londres, Demi-Londres, und ſogenannten breiten Serſchen, Serges larges, wegen berühmt. Die erſtere Art iſt zwey Drittel des

des pariſer Stabs breit; die Demi-Londres 5 Achtel, die Breite einen vollen Stab, und alle durchgängig haben eine Länge von 40 bis 44 Stab.

Wegen doncheryer Serſchen, die an dem Orte dieſes Namens, eine Meile von Sedan verfertiget werden, ſehe man unter ihrem eigenen Titel.

Tours ſchickt beſonders Serges trémieres zum Handel, welche einen halben Stab breit liegen, und auf den Meſſen in Bretagne, zu Caen, Guibray ꝛc. Abſatz finden.

Suippes und Troyes in Champagne, die Serges de St. Nicolas, von welchen unter dieſem Titel das nähere zu erſehen.

Verdun, in Menge Serges façon de Londres, die 2 Drittel eines Stabs breit, Demi-Londres von gleichem Maaße u. dgl.

Uſez und St. Hypolite weiße und ungefärbte halb Londres, die drey Pans breit, und 30 bis 40 Stab lang ſind. Ein anſehnlicher von dieſen Zeugen wird auch verſchiedentlich gefärbt, gepreßt und zugerichtet. Von dieſen geht das meiſte in die ſüdlichen Provinzen Frankreichs, nach Spanien, ins Genueſiſche und andere Gegenden von Italien. Man braucht dieſe Gewebe zum Ueberziehen der Stühle und Polſter, zu Kleidungsſtükken u. ſ. w.

Haarichte Serſchen, Serges à poil, Segoviaſerſchen, ſogenannte à deux envers von Beauvais, Saint Lo, Falaiſe und Vendome, Dreux, Neuilly, Orleans und Troyes, ſind 1 Stab breit und 20 bis 21 lang.

Serſchen aus Berry und Sologne, 21 Stab lang, und ſo breit, wie jene.

Glatgeſchorene Serſchen von Saint Lo, Caen, Frene, Conde und Falaiſe, 1 Stab breit, und 35 bis 40 lang.

Serſchen auf Londresart, weiß, grau oder melirt von Farbe, von Seignelay, Abbeville, Rheims, Gournay, St. Lo u. ſ. w., 5 Sechstheil breit, und 20 Stab lang.

Tuchartige oder drapirte Serſchen, weiß und grau, breite Gattung, 1 Stab breit, und 21 lang.

Mittelſerſchen von lauterer Wolle, weiß und grau, von Mouy, Merlon, Meru, Sedan, Mezieres, Donchery, Bouillebec, Haute-epine, Nantes, Tricot ꝛc., 3 Drittel des Stabs breit, und 21 lang. Welche nicht von purer reinen Wolle gewebt ſind, haben ein blaues Salband zum Kennzeichen, im übrigen aber daſſelbe Maaß.

Serſchen von Amiens, nach Art der von Arscot, weiß und von allen Farben,

1 Stab breit, und 21 lang.

Serſchen nach Art der von Chartres, ſo man auch Serges de la Reine heißt, einen halben Stab breit, und 20 Stab lang.

Geſchorene Serſchen, façon de Châlons, 5 Achtel breit, gehen inſonderheit nach Italien.

Serges, façon de Seigneur, 3 Viertel breit, 21 Stab lang.

Serſchen von Ypern und Arſcot, 1 Stab breit, und ſo lang, wie die vorigen.

Serſchen von Colles, oder façon d'Aumale, einen halben Stab breit und 20 lang.

Serge de Rome, geköperte, wie auch glatte, einen halben Stab breit und 21 lang.

Serſchen von Chartres, Illiers, Nogent-le-Rotrou, Pontgouin ꝛc., feiner und mittler Art, einen halben Stab breit, und 20 und 1/2 in der Länge.

Serſchen von Grandvilliers und Feuquieres, 5 Achtel breit, und 38 bis 40 Stab lang.

Serſchen von Crevecoeur, Blicourt ꝛc., die breite Sorte 5 Achtel, die ſchmälere einen halben Stab, beyde 21 und 1/2 Stab lang.

Schmale Serſchen von Roye, 2 Drittel des Stabs breit, und 20 Stab lang. Die, welche nicht von reiner Wolle gemacht ſind, unterſcheiden ſich durch blaue Leiſtenbänder.

Serſchen von Mezieres in Champagne, geköperte 4 Viertel breite.

Dergleichen, façon de Londres, 2 Drittel breite.

Dergleichen Demi-Londres, 5 Achtel breite.

Serges communes drapées, 2 Drittel breite.

Serges en deux Etamets, 5 Achtel breite.

Die erſtere Sorte gilt 4 Liv. 10 S. bis 5 Liv. 12 S.

Die zweyte 3 Liv. 5 S. bis 3 Liv. 16 S.

Die dritte 40 bis 50 S.

Die vierte 36 bis 40 S.

Die fünfte 30 bis 35 S.

Serſchen von Ecouchay in Normandie, unweit Angertan, beſtehen in Serges fortes, die 4 Viertel breit, und in Serges trémieres, 7 Achtel breit.

Die von Durtal in Anjou, ebenfalls.

Kaiſerſerſchen aus Languedoc, die auch Sempiternes genannt werden, 3 Viertel Stab breit.

Geſchorene Serſchen, die man à deux Etaims nennt; von Saint Maixant, La Mothe, Mesle, Vivonne, Luſignan und andern Orten in Poitou, einen halben Stab breit, und 21 Stab lang.

Grobe Tuchſerſchen von Niort, Poitiers, Touars ꝛc. in Poitou, einen halben Stab breit, und 21 lang.

Serſchen von zweyerley Wolle, die man Chaînes d'étaim heißt, von Luſignan, Poitiers, Vivonne, Chatel⸗lerault, Chatel⸗la⸗chaiſe, Genſay, Civray, Charoux und Touars, einen halben Stab breit, 21 Stab lang.

Feine drapirte oder Tuchſerſchen, 1 Stab breit, 23 bis 24 lang.

Dergleichen graue Sorte, 1 Stab breit, 21 bis 22 lang.

Geköperte Serſchen und Cordats, 1 Stab breit, und im übrigen, wie die vorigen.

Serſchen von Tricot und Piennes in Picardie, 2 Drittel Stab breit, 25 bis 26 Stab lang.

Serſchen von Beauvais ſind unterſchiedlicher Art. Es giebt da:

Serges à deux envers, von franzöſiſcher Wolle, ſind ſtarke, grobe und dicke Serſchen, 1 Stab breit.

Serges fines façon d'Angleterre, 2 Drittel des Stabs breit.

Serges façon de Tricot, von beſter franzöſiſcher Wolle; im Maaß, wie jene.

Serges communes, aus Landwolle, 5 Achtel breit.

Serges à poil (haarichte Serſchen), wo die Kette von franzöſiſcher und der Einſchlag von ſpaniſcher Wolle gemacht wird. Sie ſind 1 Stab breit.

Serges von Mouy, ſind von zweyerley Breite, nemlich 5 Achtel, und 3 Viertel. Man nimmt dazu Wolle von Senlis und Meaux. Unter die mit blauen Leiſtenbändern kommt auch Lammwolle.

Sogenannte Landſerſchen auf Ratinart, die zu Dijon, Iſſurtille, Marcy, Villiers, Avelanges, Avaux, Burſcrot, Montenaille, Selongey ꝛc. gewebt werden, haben die Kette aus 51 Aufzuglängen zu 40 Fäden, oder 34 ſolcher Längen, und dieſe ſind 2 Drittel Stab breit.

Die von Margelle und Arnay⸗le⸗Duc, ſind von gröberer Wolle, 1 Stab breit.

Die von Autun, Nolay, Chagny, Beaune und Nuits ſind von noch gröberm Garne, und 2 Drittel breit. Die feinen Sorten haben blaue Leiſten, die groben gelbe und ſchwarze.

In Holland werden unterſchiedliche Sorten guter Serſchen, zu Leyden und Utrecht, gemacht.

Bey uns in Deutſchland, zu Gera, Borna, Rochlitz, Berlin u. ſ. w.

Strichſerſche und Kronſerſche ſind 5 Viertel breit, und in Stücken von 36 berliner Ellen. Das Stück Kronſerſche koſtet gewöhnlich 8 Thaler preußiſch Kurant.

Ganz ſeidene Serſche, ſowohl einfache, als halb dop-

pelte und doppelte, iſt 4 Viertel breit, und 100 und mehr Ellen lang, man heißt ſie auch Croiſé. Die beſte wird im Meyländiſchen zu Como, Mantua und anderwärts verfertiget. Man macht ſie aber auch an vielen Orten in Deutſchland nach. Doch bleibt die italieniſche Sorte die wohlfeilſte.

Sargette, heißt man die ſchmalen weißen und grauen Serſchen von Crevecoeur, Policour, Chartres, und façon de Mouy, die nur einen halben Stab breit liegen, oder gar nur 5 Zwölftel meſſen. Auch giebt man dieſen Namen einer Art geköperter Droguets, welche hier und dort in Poitou gewebt werden. Sie ſind einen halben Stab breit, und 40 Stab lang.

Serge-beige, iſt ungefärbte, griſe Serſche, die hier und dort in Poitou, z. E. zu St. Maixent gewebt, und nach Portugal ausgeführt wird.

Holländiſche Serſche, oder Croiſé économique, iſt 3 Viertel, 4 Viertel, 5 Viertel, auch wohl 6 Viertel breit, und in Stücken von 50 bis 60 Ellen Länge.

Halbſeidene dito, und holländiſche Sorte, in Stücken von 60 bis 70 brabanter Ellen.

Schwarzer Croiſé, 5 bis 7 Viertel breit, in Stücken von 70 bis 80 Ellen.

Atlasſerſche, oder Croiſé ſatiné, eben ſo.

Berliner Serge de Rome, iſt 3 Viertel der berliner Elle breit, und 36 Ellen lang. Die Sorten werden durch Nummern unterſchieden.

Dergleichen Serge de Nimes, iſt eben ſo breit, aber in Stücken von 20 berliner Ellen.

Dergleichen Serge de Berry, 3 Viertel oder 7 Achtel breit, und in ganzen Stücken von 40, oder halben von 20 Ellen.

Franzöſiſche Serge de Rome, von Abbeville, Amiens ꝛc. einen halben Stab breit, und 25 Stab lang.

Die privilegirte Wollenzeugfabrik zu Naugedein in Böhmen liefert nachſtehende Sorten:

Feine Serge de Rome, 2 Drittel der wiener Elle breit, und 36 ſolcher Ellen lang, zu 28 Kaiſergroſchen die Elle.

Feine Serge de Nimes, eben ſo breit, und 32 Ellen lang, zu 26 Groſchen.

Extrafeine ditto, eben ſo breit, und 36 lang, zu 28 Groſchen.

Fein feine Serge von Berlin, eben ſo breit, und 35 lang, zu 26 Groſchen.

Feine dergl. von gleicher Breite und Länge, zu 24 Gr.

Mittelfeine ditto, eben ſo, zu 20 Gr.

Ordinaire Sorte, eben ſo, zu 18 Gr.

Die

Die einfache Serge de Rome hat nur auf einer Seite Köper, die doppelte auf beyden. Serge de Nimes hat auf beyden Seiten Köper. Bey der Serge de Rome fällt auf der rechten Seite der Einſchlag, bey der Serge de Berry aber die Kette in die Augen. Auch hat bey der Serge de Berry, bey eben der Breite und Feine, das Garn mehr Kettenfäden, und der Zeug iſt alſo dichter als Serge de Rome.

Die ſächſiſche Waare iſt 7/8 breit, und 80 Ellen lang. Man ſehe auch nach wegen Serſche die Artikel: Aumales, Blicourts, Boulangers, Caens, Cordeliere, Croiſé, Donchery, Enverſins, Falline, Falaiſes, Finettes, Flaver, Froc, Imperiale, Lingette, ſaint Nicolas, Niſmer Serſche, Paiſſéau, Peſſots, und Sargues.

Saſſafraſs, Fenchelholz, Lignum Saſſafraſs, Lignum Pavanum Indorum, Winanck, Virginenſium, iſt ein ausländiſches Holz, das auswendig gelbbraun oder grau, inwendig aber röthlichbraun ausſiehet, dabey einen gewürzhaften etwas ſcharfen Geſchmack und guten Geruch giebt. Man bringt ſolches aus dem nördlichen und ſüdlichen Amerika, vornehmlich aus Virginien, Maryland, Florida, Louiſiana, Surinam, u. a., in großen Stücken, oder vielmehr dicken und knotigen Prügeln. Der Baum, welchen H. v. Linnee Laurus Saſſafras 530 nennet, hat einen ſchönen langen und glatten Stamm, und wächſt ſowohl an den Seeküſten, als tiefer im Lande, ja ſogar in den gebürgigen Gegenden in ganzen Waldungen, doch vorzüglich auf weder zu trockenem noch zu feuchtem Boden. Er hat eine dicke Rinde, die Blätter ſtehen wechſelsweiſe, ſind oberwärts grün und unterwärts weißlicht, in drey Läppchen getheilt, und der Baum trägt gelbe Blüte an den Spitzen der Zweige. Die Früchte, welche hierauf folgen, ſind kleine blaue Beeren, die an rothen Stielen herabhängen. Das Saſſafrasholz, welches man zum Handel bringt, muß noch ſeine äuſſere Rinde haben, denn in dieſer ſteckt mehr mediziniſche Kraft, als in den übrigen Theilen. Auch die Wurzeln ſind ſtark im Gebrauch. Die Rinde ſamt dem Holze dient zu Holztränken bey veneriſchen Zufällen, wider Flüſſe und Katarhe ꝛc. Der Artikel kommt meiſtentheils über Holland und England zum Handel. Ob er gleich nicht ſonderlich koſtbar iſt, ſo wird er doch zuweilen verfälſcht. Betrügliche Materialiſten ſieden gemeines Tannenholz in Fenchel-

waſ-

waſſer, und geben es für Saſſafras aus. Man bringt die Waare entweder in ganzen Stücken, oder auch ſchon geraſpelt und klein geſchnitten zu Verkauf. Iſt dies letztere der Fall, ſo muß man wohl acht darauf geben, daß es nicht verlegen und alt ſey, denn dann hat es keinen Geruch mehr, und alle Kraft iſt weg.

Zu Amſterdam wird dieſe Waare bey hundert Pfunden, zu 12 bis 15 Gulden im Preis, ein Procent Gutgewicht, und zwey Procent ſconto gehandelt, und in großen Körben verſchickt.

Saſſenage, ſ. Käſe.

Satin, der allgemeine Name der mittlern, und leichten glatten, wie auch geblumten, geſtreiften, broſchirten, reichen und andern Sorten Atlaſſe. Die beſten liefern uns Lyon und Tours. Auch Paris ſchickt deren viele zum Handel, die in innerer Güte und im Geſchmack jenen vollkommen gleichen. Die franzöſiſchen Atlaſſe ſind 20 Pans breit, und in Stücken von ungleicher Länge, meiſtentheils von 40 oder 50 Stab. Enveloppenatlaß, Moucheatlaß und Futteratlaß iſt 5 Achtel, 3 Viertel, auch wohl einen Stab und darüber, breit. Man verfertiget in Frankreichs Seidenfabriken Atlaſſe, im Preis von 5 Livern anzufangen bis auf 80 den Stab. Auch Avignon liefert Atlaſſe in Menge. Man fängt jetzt an, hier und dort den wollenen Atlaſſen den Namen Satin beyzulegen. S. auch den Artikel Atlas. Die berliner Sorte Wollenſatin iſt 3 Viertel breit und 30 Ellen lang. Der glatte und geſtreifte engliſche Satin iſt 19 Zoll breit und 30 Yards lang. Der mit Blumen 18 Zoll breit und 32 Yards lang.

Satinade, ein dünner und leichter, ſeidener, meiſtens ſtreifiger Atlas, der hier und dort in Frankreich, beſonders zu Paris, Nimes, Lyon und Tours in großer Menge gewebt, und zu Frühlings- und Sommerkleidern der Frauenzimmer angewandt wird. Er hält, ſo wie die andern Sorten Atlaſſe, 20 Zoll in der Breite und iſt verſchiedentlich in der Länge. Man macht dieſen Zeug auch jetzt zu Berlin, Leipzig, Chemnitz und anderwärts mehr, nach. Im Oeſterreichiſchen heißt man ihn ſeidenen Gradl.

Satin de Nimes, iſt entweder ſchwarz oder ungefärbt, gerippt weiß, grau u. dergl. Die engliſche Sorte iſt in Stücken von 45 Yards. Die berliner gilt 22 bis 23 Groſchen per Elle, der engliſche 3 bis 4 Sh. Sterl.

Satinet, ein ſtreifiger Zeug von Baumwolle mit Seide, der zu Weſten, Beinkleidern,

Schlaf-

Schlafröcken, Frauenkleidern, Vorhängen, u. dergl. verbraucht wird. Man heißt ihn auch Satin turc, oder türkiſchen Atlas. Er liegt 20 bis 22, auch wohl nur 18, franzöſiſche Zoll breit, und iſt in Stücken von 40 bis 50 Stab, oder auch von ungleicher Länge. Man macht dergleichen in Menge zu Brive-la-Gaillarde in Limoſin, zu Rouen und Yvetot in der Normandie, zu Abbeville u. a. m.

Satterpari, eine Gattung oſtindiſcher Schnupftücher, welche die däniſch-aſiatiſche Kompagnie nach Europa zu Verkauf bringt. Es ſind dieſer Tücher 10 in jedem Stück, und ſie halten 1 Elle und 3 Achtel, bis 1 Elle und 5 Sechszehntheile ins Gevierte.

Satureja agreſtis, ſ. Quendel.

Saturei, oder Saturey, ſ. Pfefferkraut.

Saturnus, ſ. Bley.

Saturnus Philoſophorum, ſ. Spießglas.

Satyrion, ſ. Knabenkraut.

Sau, ſ. Schwein.

Sauauge, ſ. Pariskraut.

Saubohnen, heißt man an manchen Orten die groſſen Bohnen, einer bekannten Hülſenfrucht, die in Niederſachſen, Holland u. ſ. w. häufig in der Küche verbraucht wird. Man bringt ſie entweder noch grün und in ihren Schoten, oder ſchon ausgehülſet und getrocknet zu Markte.

Saubrod, Schweinebrod, Waldrüben, Erdnüſſe, Cyclamen, panis porcinus, Chamæbalanus, eine dicke, runde und fleiſchige Wurzel, die mit Faſern verſehen, auswendig ſchwärzlicht, inwendig aber weiß ausſiehet. Sie hat einen ſcharfen, und wenn ſie noch friſch iſt, recht beißenden und brennenden Geſchmack. Das Kraut ſelbſt wird in der Botanik Arthanita genannt. Es hat Blätter wie der Epheu, welche purpurfarben, oben und unten aber mit weißen Flekken bezeichnet ſind. Die Wurzel wird unter die ſtärkſten Purgiermittel gerechnet, und daher nur äuſſerlich angewandt.

Saudiſtel, ſ. Gänſediſtel.

Sauerach, ſ. Berberis.

Sauerampfer, ſ. Ampfer.

Sauerbrunnen, Sauerwaſſer, Aqua acidula, ſind mineraliſche Waſſer von unterſchiedlichem Gehalt und Geſchmack, doch insgemein ſäuerlich, die ſowohl in Deutſchland, als auch in andern Ländern anzutreffen ſind, und wider vielerley Krankheiten und Gebrechen inn- und äuſſerlich gebraucht werden. Weil jedoch ihre mediciniſchen Kräfte meiſtens von den Mineralien,

welche ſie enthalten, herrühren, ſo iſt unter dieſen Sauerbrunnen ein gar großer Unterſchied, und einige wider dieſe oder jene, andere aber wieder gegen andere Uebel gut. Diejenigen z. E. welche Theile vom Eiſen oder Vitriol bey ſich führen, dienen zum Eröfnen, und bey langwierigen Krankheiten. Andere, die Salpeter halten, ſind gegen den Stein und das Nierenweh, ſo wie die, welche ſchwefelichte Theile bey ſich führen, der Bruſt dienlich.

Deutſchland iſt mit ſolchen Sauerbrunnen reichlich verſehen. Die Sorten, welche heutiges Tages den ſtärkſten Vertrieb finden, ſind die von Pyrmont in der Grafſchaft Waldeck, Schwalbach in Heſſen, Spaa im Fürſtenthum Lüttich, Bilin, Eger und Töplitz in Böhmen, das Selter- oder Seltſerwaſſer aus dem Amte Limburg im Trierſchen, das von Wildungen, und die Bitterwäſſer von Seydowitz, Steinwaſſer, Sedlitz und Seidſchütz in Böhmen.

Der Sauerbrunn zu Eger, quillt im freyen Felde, allem Anſehn nach aus dem Thonſchiefer hervor, der hier die Gegend umher ganz bedeckt, und wird in thönernen Flaſchen, die mit einer zinnernen Schraube verſehen, und mit dem Wappen der Stadt Eger (ein halber Adler, deſſen untere Hälfte mit ſchrägen ſilbernen Gittern im rothen Felde kancellirt iſt) verſiegelt ſind, weit und breit verfahren. Eine ſolche Flaſche hält 6 böhmiſche Seidel, und wird zu Prag für 45 Kreutzer verkauft. Die Kiſte hält 18 Flaſchen ein. Man verſchreibet die verſchiedenen Sorten der böhmiſchen Geſundbrunnen, vorzüglich von der herzoglich-saganiſchen, und fürſtlich-lobkowitziſchen Induſtrie- und Kommerzdirektion zu Bilin, das Pyrmonter von der fürſtlich-waldeckſchen Brunnendirektion u. ſ. w. Dieſes letztere iſt in Kiſten von 60 kleinen, oder 100 ſogenannten Pinzbouteillen, oder auch von 50 kleinen, oder 75 bis 80 Pinzbouteillen, oder von 40 kleinen, und 60 bis 65 größern; von 30 kleinen, 50 ganzen, oder 100 halben Pinzbouteillen; oder endlich, von 20 kleinern, oder 30 größern, oder 60 halben Pinzbouteillen.

Der biliner Sauerbrunn iſt entweder in ganzen Kiſten von 20, oder halben Kiſten von 10 ganzen Flaſchen; oder auch in ganzen Kiſten von 40, oder halben von 20 halben Flaſchen.

Das ſaydſchützer Bitterwaſſer, wie das biliner.

Selter oder ſeltzer, iſt in Ki-

Kiſten von 50 Flaſchen. Von dieſen ſollen jährlich wohl eine Million Krüge ausgeführt werden. Es geht bis nach Oſtindien.

Pyrmonter und ſchwalbacher, in Kiſten von 20 Flaſchen.

Spaawaſſer, in Kiſten von 40 größeren, oder 50 kleinern Flaſchen.

Sauerklee, Acetoſella, Lujula, Alleluja, trifolium acetoſum, eine überall bekannte Pflanze, deren friſche Blätter in den erſten Frühlingsmonaten, wegen ihres wäſſerig ſauren Saftes, für die Apotheker geſammlet werden. Man ſcheidet daraus, durch zweckmäßige Handgriffe, das Sauerkleeſalz, Sal Acetoſellæ, oder Sal Oxalis, ein mit der Säure überſättigtes Mittelſalz, das hier und dort in Menge zubereitet, und durch die Droguiſten und Materialiſten zum Handel gebracht wird.

Das allermeiſte und zugleich auch vorzüglichſte macht man in der Schweitz. Dieſes hier iſt vollkommen weiß, und beſteht aus ſchönen Kryſtallen. Auch in Schwaben, auf dem Harze, und in Thüringen wird viel davon verfertiget. Der Artikel wird häufig nach Frankreich und in andere Länder mehr verſchickt.

Saufenchel, ſ. Fenchel.

Saulgausby, heißt man oſtindiſche baumwollene Zeuge, welche die königlich-däniſch-aſiatiſche Geſellſchaft von Trankebar zum Handel bringt. Die Stücke ſind 21 bis 22 kopenhagener Ellen lang, und 1 Elle und 7 Sechszehntheile bis 3 Achtel breit.

Saurach, ſ. Berberis.

Saure Kirſchen, ſ. Kirſchen.

Saurian, ein rother Franzwein, welcher über Cette ausgeführt wird. Man handelt ihn nach Pieces oder Stückfäſſern von 45 Vierteln.

Sautenbarques, eine Art Kamiſöler mit und auch ohne Ermel, von Wolle gewebt, die Salonichi in großer Menge nach der Tartarey und dem ſchwarzen Meere ausführt.

Sauternes, ſ. bourdeauxer Weine.

Sauwurz, ſ. Braunwurz.

Savigny, ein Burgunder von der erſten Klaſſe dieſer Gewächſe.

Savogeſſe, ſind weiße baumwollene Gewebe, die die Holländer von Surate bringen. Sie ſind 1 Elle und 3 Sechszehntheile bis 5 Viertel breit, und gelten 8 bis 9 Gulden das Stück.

Savonettes, ſ. Seifenkugeln.

Savoniere, ſ. Seifenkraut.

Sauvagagi, Sauvaguzeen, oder Souaguzen, ſind baumwollene oſtindiſche Zeuge oder Kattune, welche die europäiſchen Kompagnien von Surate

rate holen. Man hat deren verſchiedene Sorten. Balazées, ſind 5 Achtel des pariſer Stabs breit, und 13 bis 13 und 1/2 Stab lang. Sauvaguzee brown, graue und rohe ungebleichte Sorte, 2 Drittel Stab breit, und 14 Stab lang. Dougtys, oder dichte Art, von gleicher Breite wie die zuletzt genannten, aber um einen halben Stab kürzer. Endlich Sauvaguzee white, oder gebleichte Sorte, einen halben Stab bis 2 Drittel breit, und 14 Stab lang.

Sawaspour, ſ. Mallemolles.

Sawn, ſind baumwollene oſtindiſche Gewebe, welche die Dänen nach Europa zu Verkauf bringen. Es giebt davon unterſchiedliche Sorten. Z. E. es giebt deren, die 30 bis 31 kopenhagener Ellen lang und 6 Viertel bis auf 1 Elle und 9 Sechszehntheile breit.

Dergleichen von 29 bis 30 Ellen Länge, 1 Elle und 9 Sechszehntheile bis 5 Achtel breit.

Dergleichen von gleicher Länge, wie dieſe, aber 1 Elle und 3 Achtel bis 7 Sechszehntheile breit.

Dergleichen halbe Stükke, 13 bis 15 Ellen lang, und 7 Viertel bis 1 Elle und 13 Sechszehntheile breit.

Saxifragia, ſ. Steinbrech.

Saydſchützer Bitterwaſſer, ſ. Sauerbrunnen.

Saye, Soy, eine Serſche oder feiner Raſch, die aus feiner Wolle gewebt wird, und hernach mit dem Kalander und der Preſſe einen Glanz erhält. Der Zeug iſt leicht und doch dauerhaft, weswegen er zu Unterhemden für Kloſtergeiſtliche, die, laut ihrer Ordensregel, keine Leinwand tragen dürfen, wie auch zu Unterfutter und dgl. dient. Das meiſte davon wird in Flandern und Picardie, inſonderheit zu Arſcot, Ypern und Tourcoing verfertiget. Die von den beyden erſtern Orten ſind 7 Achtel des Stabs breit, die andern 3 Viertel. Der Soy von Tourcoing iſt ſehr fein, und wird ganz von Segoviawolle gemacht.

Auch verſchiedene Oerter in Artois liefern dieſen Zeug. Die hieſige Sorte wird aus feiner Landwolle gewebt, und iſt 3 Viertel breit. Die Länge dieſer Zeuge iſt ungleich.

Saygarn, fil de Sayette, gekämmte und geſponnene Wolle, die in den Zeugfabriken zu Mützen, Strümpfen, Schnüren, Knopflöchern und Knöpfen verarbeitet wird. Dergleichen wird beſonders zu Tourcoing und an mehreren Orten in Flandern, häufig verfertiget.

Die

Die Waare iſt in kleinen Strehnen, dieſe ſind wieder in kleine Packeter von 3 bis 4 Pfund im Gewicht, eingeſchlagen, und mit blauem Papier umwickelt. Funfzehn oder 16 ſolcher Packeter machen einen Ballen. Zu Amiens heißt man fil de Sayette das Garn von Epinai.

Sayette, iſt in Frankreich der allgemeine Name, worunter man alle Arten wollener Zeuge, ſelbſt die, welche in der Kette etwas Seide haben, zu verſtehen pflegt. Zu Amiens begreift man darunter die Serſchen von Arſcot und Chartres, die Herrenſerſchen, Kamelotte, Berkane, Etamine und Raſche. Auch giebt man manchmal dieſen Namen den engliſchen, holländiſchen und flandriſchen Ratinen oder Reveſchen.

Sazan, heißt man zu Atſchow oder Azow, am ſchwarzen Meere, Karpen, die mitten voneinander geriſſen, und ohne Salz an der Luft getrocknet werden. Man bringt ſie hernach nach Bataun zu Markte, und von da wird der Artikel häufig nach Georgien und weiter verführt.

Scabioſe, Apoſtemkraut, Poſtemenkraut, Grindkraut, Krätzkraut, Schwärkraut, Scabioſa, Scabies herba, herba apoſtematica, eine Arzneypflanze unter den beſtändigen und kleinen Staudengewächſen, die ſich ſtark ausſäen, und die meiſte Zeit im Jahre grünen. Sie ſtaudet ſtark, und bringt aus ihren zähen, langen, dünnen und faſerigen weißen Wurzeln, viele abgetheilte Sproſſen. Die runden ellenhohen, rauhen Hauptſtengel, haben insgemein, wenn ſie ſchon ausgewachſen ſind, 2 Nebenſtiele, und alle drey endigen ſich mit einem einzelnen breiten gerändelten, blauen, rothen, oder blaurothen Blumenknopfe. Die Blüte unſrer einheimiſchen Scabioſen erſcheint zu Ende Mays, und wechſelt von da an bis zur Mitte des Herbſtes.

Man ſammlet für die Apotheken die Wurzeln, Wurzelblätter und ganze Blumen, und zwar die erſten im April, die andern im April und May, entweder von jungen Pflanzen, oder auch von andern, ehe dieſe die Stengel treiben, und im Junius und Julius die Blumen.

Die nachfolgenden beyden Scabioſenarten, die in ihrer Grundmiſchung gleiche Bitterkeit verrathen, nehmen ſich durch ihre überaus wohlriechenden Blumen von der gemeinen Art aus. Die erſtere heißt man die kleine Scabioſe mit wohlriechenden Blumen, Biſam-Scabioſe,

ſe, *Scabioſa columbaria L.*, oder *ſcabioſa moschata*. Dieſe liebt einen erhabenen, warmen, trocknen und magern Grund, auch ſelbſt den Heydeboden und die Fichtenwälder, wo ſie von Junius und Julius an bis in den Oktober blühet. Die zweyte Gattung iſt die feinblätterige Scabioſe mit lichtgelben Blumen, *Scabioſa ochroleuca L.*, die mit den vorigen an ähnlichen warmen Orten, auf den Landſtraßen u. ſ. w. um Querfurt, in Thüringen, Schleſien, der Mark Brandenburg ꝛc. angetroffen wird. Die Pflanze wird inn- und äußerlich in der Medicin gebraucht.

Scaferlati, eine Sorte türkiſchen Rauchtobacks, die ſehr angenehm ſchmeckt, und von Aleppo und Konſtantinopel zu Markte gebracht wird. Sie gehet ſtark nach Marſeille.

Scagliola, auch Specchio d'aſino, heißt man zu Florenz einen rautenförmigen Selenit, oder eine Art Frauenseis, ſo ſich in dicke, breite und durchſichtige Blätter faltet. Wenn man es calcinirt, ſo wird eine Art Gips daraus, die zum Vergolden gebraucht wird. Man gräbt die Scagliola vornemlich im Gebiet von Volterra um Spicchiajuola, und zwar in großen, dicken Stücken. Die Alten bedienten ſich dieſer Materie zu Fenſterſcheiben, und die Römer in ihren Badſtuben. Die Kunſt, ſie zu bearbeiten, und allerhand moſaiſche und mahleriſche Arbeit daraus zu bilden, iſt der Stadt Florenz ganz eigen. Aber nur ein einziger Künſtler beſitzt dies Geheimniß. Bloß die erſte Zubereitung iſt bekannt, und beſteht ohngefähr darinne: Der Selenit wird im Ofen calcinirt, zu Pulver geſtoßen, aufs feinſte durchgeſiebt, und mit Waſſer und Leim zu einem Teige gemacht, mit welchem verſchiedene zum Endzweck des Werks dienliche Waſſerfarben ſich vermiſchen laſſen. Dies giebt nun die Maſſe, die der Künſtler gebraucht. Er planirt die Arbeit hernach mit Bimſtein, macht ſie mit Oel und Filz glänzend u. ſ. w. Man trift von dieſer Art koſtbare Stücke in den königlichen und fürſtlichen Paläſten, Kirchen und Kunſtſammlungen an. Der Artikel geht auch roh zum Handel nach unterſchiedlichen Gegenden. Auſſerdem nennt man auch in Italien Scagliola den Saamen vom Seſamkraute, von welchem das Mehrere unter dem Titel Seſam zu erſehen.

Scammoneum, ein grauſchwarzes, oder ſchwarzbraunes Gummi, das durch Einſchnitte in den ſyriſchen Convolvulus erhalten wird. Dieſer

ſer wächſt häufig in verſchiedenen Gegenden der Levante, vornemlich um Aleppo, und St. Johann von Akre in Syrien. Die Pflanze treibt lange Stengel, die aber auf der Erde kriechen. Die Blätter ſind ſchön grün, und herzförmig gebildet, die Blumen glockenartig, die Wurzeln lang und Armes dick. Sie ſind mit einem weißen und milchartigen Safte angefüllt, den man durch Einſchnitte zu gewinnen ſucht. Alsdann läßt man ihn an der Sonne trocknen, bis er zu einer dichten Maſſe geworden iſt. Dieſe iſt das eigentliche Scammoneum. Die Materialiſten führen dieſer Waare zweyerley Sorten. Eine wird von Aleppo, die andere von Smyrna zu Markte gebracht. Die erſtere, welche viel harzreicher und kraftvoller, als die andere iſt, wird auch ungleich höher geſchätzt. Das ſmyrniſche Scammoneum iſt ſchwärzlicher von Farbe, dabey ſchwerer im Gewicht, nicht leicht zu zerbrechen, und färbt weniger, wenn es aufgelößt wird. Man bringt es in Kiſten von 24 türkiſchen Oken zum Handel. Noch eine ſchlechtere Sorte iſt die, welche betrügliche Materialiſten liefern. Dieſe bereiten ſie aus gemeinem Harze mit einem heftig purgirenden Safte vermiſcht. Die letztere Art taugt ganz und gar nichts, und iſt zu verwerfen. Das Scammoneum überhaupt purgirt gewaltig, weswegen es auch ſelten allein, ſondern mit andern gelinden Mitteln zugleich verſchrieben wird. Ja man giebt es nicht einmal gerne roh, ſondern mit Quitten- oder Citronenſaft gemildert, in welchem Zuſtande es Diagrydium genannt wird. Man ziehet dieſen Artikel von Livorno, Venedig und Trieſt, und handelt ſolchen pfundweiſe.

Scapulierzeug, heißt man einen ſchwarzen oder weißen Kamelott, der in katholiſchen Ländern zu Kloſterkleidungen verbraucht wird. Man macht ihn beſonders zu Amiens in Picardie, und zu Ryſſel in Flandern. Die Breite iſt nicht über 5 Achtel, höchſtens 3 Viertel des Stabs.

Scerba, ſ. Soude.

Schabziger, ein grüner Schweizerkäſe, der von Ziegenmilch mit gedörretem, zu Pulver geriebenen und durchgeſiebten wilden Steinklee verfertiget wird. Man macht ihn im berner Kanton.

Schachteln, werden meiſtentheils aus Tannen- oder Saalweydenholze, hier und dort in Deutſchland und auch in der Fremde gemacht. Die meiſten liefern uns

Böhmen, Reifnitz und Freythof in Krain, Berchtoldsgaden, das Koburgiſche, Sonnenberg, Vöklabruck, und noch einige andere Oerter und Gegenden. Man zählt dieſes Artikels überhaupt viererley Sorten, nemlich Pack- und Futterſchachteln, große und kleine Apothekerſchachteln, welche theils viereckig, theils rund oder länglicht rund gemacht ſind; ferner lange große Perrükken- und kurze Federſchachteln; endlich runde hohe Hauben- und niedrige Confectſchachteln. Sie ſind gewöhnlich in Sätzen von einem Dutzend Schachteln, wo eine immer in die andere ſchließt.

Schachtelhalm, ſ. Pferdeſchwanz.

Schafe, Schaafe, ſind bekannte nützliche Thiere, die uns Wolle zur Kleidung, Milch und Fleiſch zur Speiſe u. ſ. w. abgeben. Daher legt man ſich jetzt faſt überall mit Fleiß auf die gute Einrichtung der Schäfereyen, und ſucht die Schafzucht zu verbeſſern. Man bemüht ſich durch künſtliche Wieſen, durch zweckmäßige Vervollkommnung der Triften und Huthungen, durch gute Verordnungen und andere ähnliche Vorkehrungen die einländiſchen Arten zu veredlen, und dadurch gröſſere Vortheile zu gewinnen. Ein Land hat aber hierzu von Natur mehr Anlage und Mittel, als das andere. Den erſten Unterſchied unter den Schaafen macht ſchon die Farbe aus. Man hält die weiße Art für die vorzüglichſte, weil dieſe Gattung Wolle alle Farben annimmt, die andern aber, nemlich die braune, ſchwarze und falbe, nicht. Den andern Unterſchied macht die Größe. Die frieſiſchen, flandriſchen, provencer, italieniſchen, ungariſchen, moldauiſchen ꝛc. ſind größer, als andere Arten. Einige darunter, wie z. E. die frießländiſchen, werfen 2, 3, auch wohl mehr Lämmer. Die in Deutſchland, Mähren, Böhmen, Polen und Norden ſind kleiner. Die kleinſten ſind die ſogenannten Heydeſchnocken im Lüneburgiſchen, die aus Berry in Frankreich, die ſchleſiſchen an der polniſchen Gränze u. ſ. w. Das ſpaniſche Schaafvieh iſt wenig hoch von Beinen, völlig von Leibe, kurz von Halſe, hat mehr eingebogene als erhabene Naſen und Rücken, die Beine ſind mit Wolle bis an die Klauen bewachſen, und der Kopf mit Wolle bis unter die Augen. Die Wolle unter dem Leibe, am Halſe, auf dem Rücken, iſt aller Orten von einerley Länge und Dichte, und die Art verliert auch im Winter nicht ſo

leicht

leicht die Wolle, als andere Schaafe. Die ſpaniſchen haben alle Hörner. Man ſchätzt die Anzahl aller Schaafe in Spanien auf 8 Millionen Stück, und unterſcheidet ſie in zweyerley Hauptſorten. Die wandernden Schaafe (Ovejas merinas), mit der feinen ſeidhaften, kurzen und weißen Wolle, ſind bey weitem die zahlreichſten, und dieſe haben mit den andaluſiſchen Stallſchaafen, die eine gröbere zum Theil ſchwarze Wolle geben, keine Gemeinſchaft. Die Merinoſchaafe wandern aus den kalten Höhen von Montanna, an den Gränzen von Altkaſtilien, Molina de Aragon, aus Leon, Segovia, Avila und Burgos, im Jahr zweymal, nemlich zu Ausgang Septembers zur Winterwaide nach den gemäßigten kräuterreichen Ebenen in Eſtremadura, Cordova und Mancha, und im April zurück nach den Sommerwaiden in Aragon und in ihre Heymat; denn im Sommer würde die Hitze in den ſüdlichen Provinzen für dieſe Schaafe zu groß ſeyn, und ihre Wolle haaricht machen, wie das mit den andaluſiſchen Schaafen der Fall iſt.

Die Schaafe anderer Länder haben insgemein, die Böcke ausgenommen, glatte Köpfe, doch trift man ihrer auch mit Hörnern, die aber kleiner und ſchwächer, als die der Böcke ausfallen. Sie haben auch nicht alle gleich zartes Fleiſch und gute Wolle, ſondern die eine Art mehr, die andere weniger. Die engliſchen, frieſiſchen, italieniſchen, unter dieſen hier die paduaniſchen, die aus dem Gebiet von Piſtoja, beſonders die ſogenannten Mar Zolini, ferner die aus dem ardenner Walde im Herzogthum Luxemburg, die aus Hennegau, aus der Provence, aus Flandern, Carentan in Cotentin, ſind ihres vortreflichen Geſchmacks wegen im Rufe. Die letztere Gattung, welche man in Frankreich Mielles nennt, iſt in ganz Frankreich ein beliebter Artikel. So auch die fetten Schaafe von Langres, die man in großer Menge nach Paris zu Verkauf bringt; die von Troyes in Champagne, aus dem Craulande in Provence und noch aus einigen andern Gegenden. Allein Frankreich läßt ſich noch alle Jahre viele Schaafe und Hammel aus Deutſchland, beſonders aus Franken, Schwaben und den Rheingegenden zuführen.

Die Lämmer vom Karſte in Inneröſterreich werden häufig ins Venezianiſche ausgeführt.

Eine vorzügliche Art Schaafe iſt die, welche an der

der nordöſtlichen Seite von Jütland gezogen wird, und dort Bönderfaar heißt, nicht weniger die eyderſtädtiſchen.

Die beſten unter den engliſchen fallen in Glocesters-hire, Herford und auf der Inſel Wight.

Die Bukowina in den öſterreichiſchen Staaten treibt eine große Menge Schaafe aus, die ihres ſchmackhaften Fleiſches halber berühmt ſind. Die Türken inſonderheit ſind davon große Liebhaber.

In Frankreich hat das Thier nach ſeinem Alter und nach ſeiner Beſchaffenheit unterſchiedliche Namen. Agneau heißt es, wenn es noch kein Jahr alt; Agnelet, wenn es das 2te Jahr angetreten hat; und Mouton, wenn es ins 3te Jahr geht, und auch verſchnitten worden iſt. Hat man es in dieſem Alter noch nicht verſchnitten, ſo heißt es Belier oder Ran.

Manche Schaafe tragen des Jahrs zweymal, andere aber nur einmal. Jene ſind beſſer zum Schlachten, dieſe vorzüglicher zur Zucht. In manchen Ländern und Gegenden nimmt man den Schaafen die Wolle zweymal im Jahre ab, nemlich das einemal im May, und das anderemal gegen Michaelis. Jene Schur giebt die Winter- und dieſe die Sommerwolle. In andern Ländern nimmt man ſie ihnen nur einmal im Jahr ab. Auf die erſtere Art verfährt man im Braunſchweig-Lüneburgiſchen, in Schleſien, Großpolen ꝛc. Auf die andere aber in den Gegenden an der Weſer, hier und dort in Polen ꝛc.

Es giebt derb- und dickwollichte, auch dünn- und zartwollichte Schaafe. Die erſtern ſind die beſten, und daran zu erkennen, wenn der Rücken ſo ſtark mit Wolle bedeckt iſt, daß man mit dem Finger die Haut nicht fühlen kann; wenn es geregnet hat, ſo muß ſich die Wolle reihenweiſe getheilt haben, und dabey hoch ſtehen: dieſe Schaafe ſind dauerhaft und geben viele Wolle. Bey der andern Gattung kann man die Haut gleich fühlen, die Wolle greift ſich zart und dünne wie Flockſeide an, und nach dem Regen legt ſie ſich platt nieder; dieſe Art Schaafe giebt wenig Wolle, und iſt ſehr zärtlich.

Die beſte, feinſte und langhaarichſte Wolle geben die Heerden, welche in gemäßigten, ein wenig kalten Gegenden gezogen werden. In zu warmen Gegenden kann man nur kurze, grobe und geringe Wolle gewinnen. Darum läßt man in Spanien die Heerden, die ſo vortrefliche Wolle geben, Tag und Nacht der freyen

Luft ausgeſetzt. Man ſchließt ſolche in ganz Caſtilien und Aragonien des Nachts in große Parks ein. Gute Triften, reine Luft, ein gemäßigtes Klima und wohleingerichtete Schäfereyen ſind es, die zur Vermehrung der Schaafheerden unentbehrlich ſind. Da, wo es an einem oder dem andern von dieſen Stücken gebricht, iſt kein Fortgang zu erwarten. Indeſſen giebt es wohl nicht leicht eine Thierart, die für Länder und Menſchen in vielerley Rückſicht vortheilhafter wäre, als eben dieſe hier. Auſſer dem Fleiſche, das bekanntlich zur Nahrung dient, iſt ihre Wolle ein höchſt wichtiges, faſt unentbehrliches Material zu unſerer Kleidung und zu hundert andern Bequemlichkeiten; und auſſerdem werden die Häute, das Fett oder der Talch zu unzähligen Dingen genutzt. Aus der Schaafmilch macht man gute Käſe, aus den Därmen Saiten, und auch ſogar die Beine und Knochen finden ihre Anwendung.

Man ſcheert bey uns die Schaafe gegen Johannis oder im Herbſte. In den wärmeren Gegenden unſers Welttheils macht man ſchon im May hiermit den Anfang. Die Schaafſchur war ehmals bey den alten Hirtenvölkern eine feſtliche Anſtalt, wo ſich die Leute was rechts zu gute thaten. Heutzutage macht man dabey weniger Geräuſch. Im Würtembergiſchen zu Urach, Wildberg und Margröningen werden noch jährlich öffentliche Luſtbarkeiten angeſtellt, wo die Schäfer ſich mit ihren Mädchen verſammeln, und da mit Wettrennen und Tänzen beluſtigen.

Das Alter der Schaafe erkennet man eher an ihren Zähnen, als an den Ringen, die ſich auf dem Horn an ihren Füßen bilden. Denn das Wachsthum dieſes letztern hängt von der Körperſtärke oder Schwäche des Thiers ab. Hingegen ſind die Zähne ein untrügliches Unterſcheidungszeichen. Die jungen haben anfänglich nur 8 ſogenannte Hundszähne in der untern Kinnlade; 2 davon fallen ihnen nach Verlauf eines Jahres aus, und ein paar Kinnladenzähne treten an die Stelle der verlohrenen. Mit 2 Jahren erhalten ſie ihrer 4, mit 3 Jahren 6, und endlich mit 4 Jahren 8. Dieſe Zähne bleiben etwa ein Jahr lang in gutem Stande; die vorderſten in der Unterkinnlade gehen im erſten Jahre aus; im dritten werden ſie wieder durch andere erſetzt, und ſo zeigt ihr Zuſtand zu jeder Zeit das Alter dieſer Thiers an.

an. Wenn die Schaafe ihre Zähne verlieren, dann können ſie kein Gras mehr kauen, und nehmen ab, ſie müſſen alſo geſchlachtet werden.

Von geſalzenem Schaaf- oder Hammelfleiſch ſchicken Irland, Island und Kopenhagen eine auſſerordentliche Menge zum Handel.

Schaafkäſe von vorzüglicher Art liefern uns die Schweitz, Ungarn und mehrere Länder.

Von Schaaffellen macht man zu Aſſod in Ungarn häufig gefärbte Wildſchuren, die in den benachbarten Provinzen guten Abgang finden, u. ſ. w.

Schafgarbe, Schaafrippe, Garbenkraut, Millefolium, Myriophylion, ein Kraut mit kleinen regulairen Blumen, die in einem Buſch beyſammen wachſen. Es treibt Stengel einer Elle, auch wohl 6 Viertel hoch, hat eine ſchwarze und zaſigte Wurzel, und wächſt am liebſten an trockenen Orten und um die Zäune. Die Blätter ſind zerſchnitten. Es wird innerlich in der Medicin, inſonderheit zum Zertheilen und Eröfnen gebraucht.

Schäflein, ſ. Aſſelwurm.

Schafmille, ſ. Keuſchlamm.

Schafrippe, ſ. Schafgarbe.

Schafzunge, ſ. Hunderippe und Wegerich.

Schager, ſ. ungar. Wein.

Schagren, ſ. Chagrin.

Schalong, ſ. Chalon.

Schanzwurz, ſ. Wallwurzel.

Scharlachbeeren, Kermes- oder Karmeſinbeeren, Purpurkörner, Grana Kermes oder Chermes, Grana infectoria oder Tinctoria, Coccus infectoria, franz. Graine de Vermillon, unter dieſen Namen führen die Apotheken und Materialhandlungen kleine zähe, häutige, runde, glatte und glänzende Blaſenbehältniſſe, mit einem rothen Wurmpulver angefüllt, die das Anſehn, wie auch die Größe der Erbſen haben, und von einem ſaugenden Gallinſekte (Coccus Quercus Ilicis) gemacht werden. Die Naturgeſchichte dieſes haben verſchiedene gelehrte Männer, als Malpighi, Reaumur, Geoffroi und Garidel beſchrieben. Dieſe kleine farbige und färbende Gallen finden ſich nach und nach im Frühlinge, bis zu Anfang des Julii, bis ſich die Bewohner verliehren, die erſt in den folgenden Jahren, wenn ſolche warm ſind, häufiger, als gewöhnlich, wiederkommen. Sie bewohnen den kleinen, beſtändig durch Abhauen erneuerten jungen Strauch,

die

die Scharlacheiche, Quercus coccifera, Ilex cocciglandifera, und befinden ſich beſonders auf deſſen ganz zartem Triebe, den weichen Blättern und Zweigen. Dieſe Bäume wachſen häufig in Portugal, Spanien, Italien, auf der Inſel Cypern, in Rouſſillon, in der Provence und Languedoc. Im März kriechen dieſe weiblichen Schildläuſe, die zu der Zeit noch nicht größer, als ein Hirſekorn ſind, auf die Stecheichen, wo ſie ſich an den Stämmen, Zweigen, und beſonders unter den Blattſtielen dieſer Bäume feſtſaugen. Man ſagt alsdann hier zu Lande, daß das Inſekt brüte. Im April werden dieſe Inſekten rund, und ſchwillen nach und nach bis zur Größe einer Erbſe auf, enthalten aber nur noch eine wäſſerige blaßrothe Materie. Um die Mitte oder gegen das Ende des Maymonats erreichen ſie ihre vollkommene Reife, nehmen eine blaulichſchwarze, glänzende Farbe an, und ſind voller rothen Eyer, deren Anzahl ſich wohl auf 1800 bis auf 2000 belaufen mag. Im May werden die Scharlachkörner von den Bäumen abgenommen, welches insgemein das Werk der Weibsperſonen zu ſeyn pflegt, und wo eine des Tags wohl 2 Pfund einſammlet. Man beſprengt die zuſammengebrachten Körner mit Weineßig, um die darinne enthaltenen Eyer zu tödten, und trocknet ſie hernach in der Sonne. Man kann in dem nemlichen Jahre, wenn die Witterung ſehr warm iſt, zum zweytenmale im September wieder ſolche Körner einſammlen, welche aber alsdann faſt nur an den Blättern der Stecheiche hängen, auch kleiner ausfallen, und eine ſchwächere Farbe geben, als die von der erſten Sammlung.

Der Preis dieſer Scharlachbeeren iſt von einer Zeit zur andern verſchieden; er nimmt aber an Ort und Stelle in dem nemlichen Verhältniſſe zu, wie die Körner reifer werden, weil ſie alsdann nicht nur eine ſchönere Farbe ausgeben, ſondern auch weniger ins Gewicht fallen. Daher geſchiehet es oft, daß das Pfund dieſer Waare, wenn es anfangs nur 8 bis 10 Sous auf dem Markte gegolten hat, zuletzt mit einem Thaler bezahlt wird. Ja man hat Beyſpiele, daß der Kermes noch einmal ſo theuer verkauft worden iſt. In der Provence liefert das Crauland, und in Languedoc der Wald von Grammont das meiſte hiervon.

Im Einkauf muß man die großen und recht friſchen Kör-

Körner wählen, die recht dunkelroth von Farbe, dabey markicht ſind, keinen unangenehmen, obgleich nur ſchwachen Geruch haben, von Geſchmack aber, nebſt einer gelinden Schärfe und einem bitterlichen Weſen, etwas herbes und zuſammenziehendes zeigen.

Der Artikel wird nicht nur zur Färberey, ſondern auch in der Medicin, wegen ſeiner Kraft zu reitzen, verdünnen, auflöſen, zertheilen, wie auch die Nerven zu ſtärken, gebraucht. Es gehet viel davon nach Tunis auf der barbariſchen Küſte, wo man damit die türkiſchen Mützen roth färbt.

Man erhält dieſe Waare von Nimes, Avignon, Marſeille und Montpellier, wie auch von Livorno. Im letztern Orte wird ſie bey hundert Pfunden zu 80 bis 110 Pezze m. o. w. gehandelt. Man macht daraus in den Apotheken das bekannte Alchermesconfekt, und in den Roſogliobrennereyen den Parfait-Amour und Alchermes-Roſoglio. Montpellier und Nimes liefert den Alchermesſyrup nach vielen Gegenden von Europa. Er kommt in kleinen Fäßgen von weißem Holze zum Handel, und findet beſonders auf der Meſſe von Beaucaire Vertrieb. Man ſehe auch die Artikel: Graine de Kermes, und Grana di Vermiglione im erſten Theil dieſes Lexikons.

Scharley, Scharleykraut, Mutterkraut, Horminum, Gallitrichum Sclarea major, ein Gewächs, von welchem es ſowohl jährige, als auch beſtändige Arten giebt. Die jährigen ſind das Scharley mit purpurfarbigen Blumen, und das mit rothen Spitzen. Die fortdaurenden hingegen, das wilde Scharley, welches wie Lavendel riecht, die breitblätterichte wilde Art, mit wirtelförmigen Aehren; die orientaliſche mit Betonienblatte und blauer Blume; das Scharleykraut mit ſchmalen ausgekerbten dem Eiſenkraut ähnlichen Blättern. Die Blumen und Blätter gebraucht man zuweilen in der Medicin, doch ſollte ſie ihr heftiger Geruch ziemlich verdächtig machen. Die Weinſchenken wiſſen mit Scharleyblättern und Hollunderblüte dem Franzweine einen Muskatellergeruch und Geſchmack zu geben.

Scharte, Schartenkraut, Färberſcharte, Serratula, flos tinctorius, Centaurium majus ſylveſtre, ein Farbekraut, das hier und dort an dunkeln und feuchten Orten in Gehölzen und auf Wieſen wächſt. Der Stengel, ſo an 2 Ellen hoch, iſt braun von Farbe, dünne

und äſtig. Die Blumen ſind regulairer Art, aber ohne Blumenrand. Die Blätter ſind unten an der Wurzel länger und breiter, als oben am Stengel, auch ringsherum ausgekerbt. Das Kraut dient zur Färberey, und auch in Apotheken, doch iſt dies letztere ſchon ſeltener der Fall. Die Färber gebrauchen es zum Gelbfärben der wollenen Tücher und Zeuge. Man trift dieſes Kraut in Sachſen, Schleſien und andern Gegenden Deutſchlands häufig an. Es wird zu ganzen Fudern verfahren, und nach Centnern gehandelt.

Schauerkraut, ſ. Katzenſchwanz.

Scheckel, im Oeſterreichiſchen die Bettleinwand.

Scheeren, ſind bekannte Schneidewerkzeuge, die aus 2 ſtählernen Klingen beſtehen, deren Schneide inwendig hineingekehrt, die Klingen aber durch eine Niete aneinander gehängt ſind, dieſe endigen ſich in 2 rundliche Stangen, davon jede ſich in einen ſchicklichen Ring umlegt. Ihr rautenförmiges Ende, wo ſich die Griffſtangen anfangen, wird der Schild genannt. An dieſem Schilde iſt inwendig ein Abſatz ausgefeilt, der die Raute des Schildes aufhält, wenn die Scheere geſchloſſen iſt; öfnet man ſie aber ganz, ſo lehnt ſich der Rücken des Schildes an das äußerſte Ende des Ausſchnittes. Die Niete geht etwas ſchräge, mitten durch den Schild. Dieſe Werkzeuge erfordern übrigens viele Genauigkeit, und alle ihre Theile müſſen eine vollkommene Gleichheit unter ſich haben; am dauerhafteſten aber ſind die Scheeren, welche ganz von Stahl oder aus dem Ganzen geſchmiedet ſind. Es giebt der Scheeren gar vielerley Sorten, die an Größe, Geſtalt und Anwendung gar ſehr von einander unterſchieden ſind. Denn man hat große und kleine, lange und kurze, breite und ſchmale, gerade und krumme Scheeren. Einige darunter ſind ſpitzig, andere laufen an beyden Enden rund zu, noch andere nur an dem einen Ende, indem das andere eine Spitze erhält u. ſ. w. Auſſerdem hat man Schneiderſcheeren, Tuchſcheeren, Papierſcheeren, Schaafſcheeren, Gartenſcheeren, Blechſcheeren, Kupferſcheeren, Klotzſcheeren, Stockſcheeren, Scheeren für die Nähterinnen, dergleichen für die Tapezierer, Sattler, Riemer, Handſchuhmacher, und andere Handwerker und Künſtler mehr.

Endlich ſo giebt es auch noch Werkzeuge, die ihrer Aehnlichkeit wegen den Na-

men Scheeren führen, z. E. Zuckerſcheeren, Lichtſcheeren, Wachsſtockſcheeren und andere dergleichen mehr.

Uebrigens werden die großen Scheeren von den Sägeſchmieden, die mittlen und kleinen aber von den Meſſerſchmieden verfertiget. Die kleinen Galanterieſcheeren, welche mit Gold oder Silber ausgelegt und geziert ſind, werden von den Bijouterie- und Clincailleriewaarenhändlern geführt.

Die beſten Scheeren liefern uns Soho, Birmingham, Woodſtock und Sheffield in England, Paris, Chatellerault, Thiers und andere Oerter mehr in Frankreich, Suhla, Iſerlohn, Zelle, Aachen, Solingen, Ruhla, Carlsbad in Deutſchland, Aarau in der Schweitz u. ſ. w. Auch Nürnberg liefert deren die Menge. Rouen in Frankreich ſchickt gravirte und andere Scheeren in großer Anzahl nach allen Gegenden der Welt, inſonderheit nach Spanien und den franzöſiſchen Kolonien. Sie werden bey Groß und Dutzenden gehandelt. Schaafſcheeren liefert vornehmlich Steyermark. Dieſe ſind in Bund von 10 Scheeren.

Scheermeſſer, ſ. Meſſer.

Scheerwolle, ſ. Wolle.

Scheidewaſſer, Aquafort, Aqua fortis, wird aus 1 Theil Salpeter und 2 Theilen Vitriol durch gehörige Handgriffe zubereitet. Der ſaure Geiſt, den man auf ſolche Weiſe erhält, löſet das Silber auf, und läßt das Gold unverſehrt, weswegen es den Namen Scheidewaſſer mit Recht bekommen hat. Man verfertiget hiervon unterſchiedliche Sorten, die mehr oder minder ſtark seyn müſſen, je nachdem ihre Beſtimmung iſt. Z. E. der Salpetergeiſt iſt beſonders für die Münzer und Abtreiber; er wirkt beym Silber weit weniger, als beym Kupfer. Das doppelte Scheidewaſſer hingegen hat die Eigenſchaft, daß es das Kupfer angreift, und das Silber läßt. Daher taugt es auch nur hauptſächlich in die Gießereyen. Eine andere Sorte, die nur etwa die Hälfte ſo theuer im Preiſe iſt, dient beſonders den Goldſchmieden und Golddrathziehern, die das Silber vom Golde ſcheiden ſollen. Endlich noch eine ſchwächere Gattung gebrauchen die Färber. Dieſe letztern überhaupt machen auch bey weitem den ſtärkſten Verbrauch vom Scheidewaſſer. Es giebt z. E. Färber in Aachen, die jährlich 10 bis 12,000 Pfund Scheidewaſſer verbrauchen.

Das meiſte Scheidewaſſer liefern uns die Engländer

zum Handel, wie auch Ungarn. Hier ſind die vornehmſten Brennereyen zu Kremnitz und Bernſtein im eiſenburger Komitate. Die Waare wird durch gewiſſe Leute häufig auſſer Lands getragen.

In Frankreich wird von Avignon, Carpentras und Isle in Provence viel über Marſeille ausgeführt. Auch zu Rouen und anderwärts ſind dergleichen Anſtalten. In Aachen iſt die Fabrik des Hrn. Philipp van Theenen in dieſem Stück vorzüglich berühmt. Zu Sarbrück in Deutſchlothringen wird dieſer Artikel häufig verfertiget. Sachſen hat Scheidewaſſer- und Vitriolöhllaboratorien: 1) zu Buckau gegen 20; 2) Eybenſtock etliche; 3) zu Schneeberg auch einige; 4) zu Lauter 3; 5) zu Aue 1; 6) zu Beyerfeld, bey dem Vitriolwerke, 1; 7) zu Oberſachſenfeld 1; 8) zu Wildenau 1; 9) zu Raschau 2; 10) Breitenbrunn 1; 11) Geyer 1; 12) Jugel 1; 13) Jöhſtadt, oder eigentlich Joſephsſtadt, etliche.

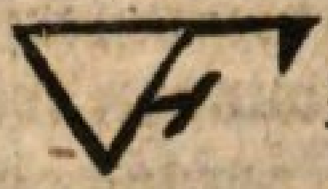
Zu chemiſchen Verſuchen iſt das im Handel und Wandel vorkommende Scheidewaſſer nicht allemal zu gebrauchen, weil ſolches oft aus Salpeter von dem erſten Anſchuſſe bereitet wird, und Salzſäure enthält, die mit der Salpeterſäure zugleich verbunden wird, und eine Art Königs- oder Goldſcheidewaſſer iſt. Man kann es aber reinigen, wenn man einige Tropfen Silberauflöſung hinzugießt, wo dann einige Trübung erfolgt, und hernach das Scheidewaſſer rein und hell wird. Um aber auch kein Silber darinnen zu behalten, muß es nochmals deſtillirt werden.

Der Aquafort, deſſen ſich die Kupferſtecher und Graveurs bedienen, iſt entweder weiß oder grün von Farbe. Der erſtere, welcher auch Affinirwaſſer heißt, iſt das gemeine Scheidewaſſer; der andere eine Miſchung von verſchiedenen Salzen und Säuren.

Die Sorte, welche die Holländer liefern, iſt nicht die beſte. Sie iſt nur ſchlecht vom Phlegma geſchieden, und enthält noch viele Alauntheile, wodurch ſie manchen Verbrauchern, inſonderheit den Färbern, untauglich werden muß.

Man verführt dieſen Artikel in hart gebrannten irdenen Flaſchen, oder Bouteillen von dickem Glaſe, die wohl verſtopft werden müſſen.

Er wird Pfundweiſe gehandelt, und führt bey den Scheidekünſtlern dieſes Zeichen

chen ; und das Königswaſſer .

Schellack, ſ. Lack.

Schellen, franz. ſonnettes, werden aus Meſſing oder anderm Metall von den Schellenmachern, einem Handwerk, das Nürnberg eigen iſt, verfertiget. Dieſe Waare erfordert eine mühſame Bearbeitung, denn ſie wird erſtlich über die Formen geſchlagen, hernach gelötet, abgedrehet, hierauf geſtimmt, zuletzt aber noch geſcheuert und polirt. Der Gebrauch iſt wie bekannt.

Schellfiſch, fr. Merlan, lat. Gadus Aeglefinus *L.*, eine Gattung ſchmackhafter Seefiſche, welche beſonders in der Nord- und Weſtſee gefangen, und theils friſch, theils eingeſalzen, oder auch marinirt, und in Tonnen geſchlagen, zum Handel gebracht wird.

Schellkraut, ſ. Schwalbenkraut.

Schetterleinen, Schetterleinwand, heißt man eine geleimte oder geſteifte Leinwand, welcher man durch Leim, Gummi und dergleichen Dinge eine Steiſe gegeben hat. Man hat ihrer von unterſchiedlichen Farben, doch meiſtens in Grau oder Braun. Auch der Gattungen überhaupt ſind mancherley; man hat z. E. feine, mittlere und grobe. Die erſtere iſt auch weiß, ſchwarz, roth, grün, blau, gelb, u. ſ. w. gefärbt, und bald auf einer, bald auf beyden Seiten geglättet. Man braucht dieſe Leinen zum Steifen der Kleider, zum Unterlegen unter die Knopflöcher, in die Falten, Taſchen, u. dgl., wie auch zum Ausſtaffiren der Hüte und Müzzen. Sie ſind meiſtens 5 bis 6 Viertel breit, und in ganzen, halben, drittel oder viertel Schockellenſtücken, entweder der ganzen Breite nach, oder doppelt zuſammengelegt. Das meiſte hiervon liefert bey uns Schleſien, inſonderheit Breslau, wie auch Böhmen und Sachſen, zum Handel. Deutſchland ſchickt viel von dieſer Waare nach Italien, Polen, Rußland und anderwärts mehr hin. Breslau und St. Gallen ſind die Oerter, welche eine anſehnliche Menge dieſer Leinen nach Italien ausführen.

Schiefer, Ardeſia, Schiſtus, fr. Ardoiſe oder Schiſte, ein dunkelblauer, grünlicher, röthlicher, gelblicher, oder ſchwarzgrauer geſchmeidiger Stein, der ſich in dünne Platten ſpalten läßt, und ſo zu Tiſchblättern, Schreibtafeln, u. d. gebraucht wird. Man nimmt ihn auch häufig

zum

zum Dachdecken. In Frankreich wird beſonders um Angers in Anjou eine erſtaunliche Menge Schiefer gebrochen, und nach Paris, Rouen, den franzöſiſchen Inſeln u. ſ. w. verfahren. Die Oerter in Anjou, wo man die beſten Sorten gewinnt, ſind Trelaze und Ayraux, eine Meile von Angers, vornemlich die Brüche von Petits-Carreaux und la Roue. Die Schiefer aus den Gruben zu Jouvenciere-du-Bois und Petit-Bois liefern zwar eben ſo ſchwarze, und die, dem Aeuſſern nach, eben ſo gut ſcheinen, aber der Stein iſt zu hart und ſpröde. Das Schieferwerk zu Villechien, im Kirchſpiel von St. Leonard, iſt ebenfalls im Rufe. Die Schiefer von Mezieres ſind ſchon zarter, und ſchälen ſich ab. Die um Charleville ſind an ſich ſehr gut, ſehen aber nicht ſo blau oder ſchwarz, wie jene, aus.

Die franzöſiſchen Schiefer werden in verſchiedene Sorten, z. E. in poil roux, oder rothfuchſige, gros noir, dunkelſchwarze, poil noir, groſſe noire, carrée forte, und carrée fine, unterſchieden. Von dem Abfall, oder den kleinen Stücken, macht man 3 Sorten, und heißt ſolche Taillette, Cartellette oder Carlette und Fendis.

Ardoiſe cofine, iſt eine Gattung, die zum Decken der Kirchenkuppeln gebraucht wird. Man macht ſie aus Steinmaſſen und Klumpen, die etwas bogig gekrümmt ſind, daher ſie ſich zu ſolchen Werken vorzüglich gut ſchicken. Sie ſind ſchon ſeltener als die übrigen. Carlette iſt die kleinſte Art unter den hieſigen Schiefern.

Die feinſten und beſten Schieferplatten gehen nach Paris und Rouen. Die Ardoiſe groſſe noire und andere von der geringern Art in die Provinz Maine und in die Gegenden zwiſchen Saumur und Orleans.

Poil noir und Poil gros noir, nach Nantes und in die Gegenden am Loirefluß.

In die Fremde werden die Sorten Carrée fine und Carrée forte ausgeführt. Carrée fine iſt 12 bis 13 Zoll breit, und eine Linie dick. Carrée forte aber 10 bis 11 Zoll lang, 6 bis 7 Zoll breit, und 2 Linien dick.

Sie werden nach Hundert, nach Tauſend, und auch nach Fournitures gehandelt, welche letzteren $\frac{21}{000}$ Stück enthalten. Wenn ſie gerade aus den Brüchen verladen werden, dann bekommt der Käufer auf jedwedes Hundert 10 Stück darein, um ihn dafür zu entſchädigen, wenn durch das Stoßen des Wagens einige Platten ſpringen, wel-

ches

ches nur gar zu gewöhnlich der Fall iſt.

Man rechnet, daß alle Jahre wenigſtens ein tauſend Millionen Stück Schiefer in Anjou gebrochen werden.

Frankreich hat auch noch Schieferbrüche um Sedan in Champagne, Conde, la Jaille, Juvigne-ſur-Loire und Chateau-Gonthier, die um die erſtere Stadt inſonderheit werden lebhaft betrieben, die andern viel weniger. Ferner, zu Blanquercy in Normandie, Flee und Jaille-Yvon in Anjou, Fumay in Hennegau, Montherme, 3 Meilen von Mezieres, und Murat in Auvergne.

In Deutſchland liefern die Grafſchaft Mannsfeld, Böhmen, das Sachſen-Koburgiſche, und beſonders Sonnenberg, Schiefer in großer Menge. Im Sachſen-Koburgiſchen inſonderheit ſind ſchöne Brüche, woraus man die Schiefertafeln macht, deren jährlich viele hundert tauſende in alle Gegenden der Welt verfahren werden. Die kleinen Abgänge, welche keine Tafeln geben, werden zu Dachſchiefern zugerichtet. Der ſonnenberger Schiefer hat vor andern dieſen Vorzug, daß er kein Salz und keinen Schwefelkies enthält, der durch Luft und Waſſer aufgelößt, die Nägel anfrißt; auch ins Feuer geworfen ſpringt er nicht, ein Umſtand, der bey Feuersbrünſten von großem Vortheil iſt. Vorzüglich eigen iſt dieſer Gegend ein Griffelbruch, ſo, daß auch für die anderwärts verfertigten Schiefertafeln die Griffel von hieraus bezogen werden müſſen. Hierzu wird nemlich ein aus dem feinſten Staube zuſammengeſetzter Stein erfodert, ſo, daß man ohne Riſſe auf die Tafeln ſchreiben könne. Er muß, wenn er gebrochen worden iſt, vor dem Austrocknen in feuchten Kellern verwahrt werden, dann wird er wie Holz geſpalten, und erhält hernach durchs Schaben die Geſtalt eines Griffels. Er läßt ſich auch drechſeln und auf das feinſte bearbeiten.

Aus Schiefer wird, beſonders um Commotau im ſaazer Kreiſe, häufig Alaun gewonnen.

In Italien iſt der ſchwarzgraue Schiefer aus dem Genueſiſchen, und der von Pietra ſanta im Florentiniſchen, welcher verſchiedene Farben hat, ſehr beliebt.

Auch Schottland liefert eine ungeheure Menge Schiefers in Stücken von 14 bis 18 Zoll lang, und 6 bis 9 Zoll breit. Es werden aus dieſem Lande jährlich Millionen Stück nach England,

land, Norwegen, Kanada und Weſtindien verſchifft.

Schieferweiß, heißt man im Handel die feinſte und reinſte Gattung Bleyweiß, welche ohne allen Zuſatz von Kreide gemacht wird. Die Bleye werden vorher auf Streckwerken in dünne Bleche ausgedehnt, hernach läßt man ſie von der Eßigſäure zernagen, und in einen weiſſen Kalk ſich verwandeln. Das geſchiehet an einigen Orten mit, an andern wieder ohne Deſtillirung. Wenn nun das Bley auf eine oder die andere Art zerfreſſen, und in Bleyweiß verwandelt iſt, wird es auf großen Reibeſteinen, die in den Fabriken vom Waſſer in Bewegung geſetzt werden, aufs feinſte zerrieben, auch währendem Reiben mit Waſſer angefeuchtet, wodurch es zu einem Brey gemacht wird. Dieſen Brey bildet man in beliebige Formen, und läßt das Schieferweiß nun trocknen. Die Maler bedienen ſich dieſer Waare zur Farbe, und die Apotheken ſollten von Rechtswegen nur dieſe Sorte, ſtatt des gewöhnlichen Bleyweißes, gebrauchen.

Schier, ſ. Schleyer.

Schiffküttel, ſ. Muſcheln.

Schießgewehr, ſ. Gewehr.

Schiffspech, ſ. Pech.

Schikloſcher, ſ. ungariſcher Wein.

Schildereyen, ſ. Gemählde.

Schildkröte, Testudo, ein vierfüßiges Thier, das auf der Erde und auch im Waſſer lebt, und deſſen Körper mit 2 harten dicken Schaalen, Padden, gleichſam als mit Schilden bedeckt iſt. Die untere dieſer Schaalen iſt platt, die obere hingegen etwas rund erhaben. Unter dieſen Schilden gehen der Kopf, der Schwanz und die Füße des Thiers hervor, doch ſo, daß ſie auch eingezogen, und mit der Schaale bedeckt werden können. Man unterſcheidet dieſe Thiere in Land- und Seeſchildkröten. Dieſe beyden Hauptgattungen theilt man in noch verſchiedene andere Arten ein.

Der Seeſchildkröten giebt es beſonders viererley Sorten: die ſogenannte franſche Schildkröte, tortue franche, hat ein ſchmackhaftes Fleiſch, das eine gute und nahrhafte Speiſe giebt. Dies iſt eine große Erquickung für die durch lange Seereiſen abgematteten Schiffsleute, oder die vom Scorbut angeſteckten. Auſſer einer Menge Eyer enthält dieſe Art manchmal gegen 200 Pf. Fleiſch, ohne das Fett dazu zu rechnen. Man kann dieſe Thiere lange beym Leben erhalten, wenn man ſie nur von Zeit

zu Zeit mit etwas Seewaſſer beſprengen läßt. Sie können 3 Wochen ohne alle Nahrung aushalten. Die Franzoſen nennen den Obertheil dieſes Amphibiums Carapace, und den Untertheil Plaſtron. Aus der Schaale dieſer Art macht man nicht viel, denn ſie iſt zu dünne, und kann bloß zu Laternen gebraucht werden.

Die Karetſchildkröte iſt nur darinne von jener Art unterſchieden, daß ſie kleiner ausfällt, und die Schaale ihres Obertheils viel dikker iſt; hingegen taugt wieder das Fleiſch zur Speiſe nur wenig. Man fängt dieſe Gattung bloß des Schildpatts wegen. Das Oel oder der Thran von dieſem Thiere wird gegen Nervenſchwäche und bey kalten Flüßen mit Nutzen gebraucht. Die Schaale giebt gemeiniglich 13 Platten oder Blätter, nemlich 8 platte oder ebene, und 5 etwas gewölbte. Unter den 8 ſind vier große, die 1 Fuß hoch, und etwa 7 Zoll breit ſeyn mögen. Die beſten und ſchönſten Karetplatten müſſen dick, klar und durchſichtig, von Antimoniumfarbe, bräunlich, ſchwärzlich und weiß jaſpirt ſeyn. Es giebt Karetſchildkröten, die wohl 6 Pfund Platten geben. Aus dieſem Karet werden Kämme, Doſen, Beſtecke, Meſſer- und Gabelgriffe, Uhrgehäuſe, Fächerbeinchen und andere Ecailleарbeiten verfertiget. Die Schildpatt heißt in den Seeſtädten Frankreichs Carret, im übrigen Lande aber Ecaille.

Die Caivava iſt länger und breiter, als die andern Arten, hat auch einen viel gröſſern und dickern Kopf. Das Fleiſch von dieſer wird ſelten gegeſſen, aber man nutzt es zu Oel, das zwar nicht an Speiſen, doch aber zum Lampenbrennen und dergl. taugt. Die Padden ſind auch nur dünne, und werden deswegen nicht geachtet.

Die vierte Gattung gleicht der vorhergenannten. Auch dieſe wird bloß zu Oel genutzt. Auſſer dem Schildpatt und dem Oele, das die Schildkröten geben, wird auch ein wichtiger Handel mit ihrem Fleiſch, den Eyern und Eingeweiden, die man insgeſammt einſalzt, in den holländiſchen, engliſchen und franzöſiſchen Kolonien, in Amerika, und in den Niederlaſſungen in Oſtindien, getrieben.

Der Erdſchildkröten giebt es dreyerley Arten. Die erſte, oder die größte, iſt etwa 2 Fuß lang, und 1 Fuß breit. Die Spanier auf dem feſten Lande in Amerika eſſen ſie häufig. Die zweyte iſt die, welche man in Frankreich und andern ſüdlichen Län-

dern in den Teichen antrift. Die dritte und letzte ziehet man bey uns in Gärten. In Slavonien hat man 2 Sorten, nemlich Stein- und Waſſerſchildkröten. Erſtere leben auf dem Lande, und ſind von der Größe eines Tellers, dabey ſehr ſchmackhaft. Sie werden in Menge lebendig verführt. Die andern leben im Waſſer. Das Fleiſch der Landſchildkröten wird zu Suppen, in der Medicin, wie auch zur Speiſe auf den Tafeln vornehmer Leute gebraucht. Die Muhamedaner eſſen wohl die Eyer, aber das Schildkrötenfleiſch rühren ſie nicht an. In Oſtindien ſtopft man die Eingeweide der Schildkröten mit den Eyern aus, rollt ſolche ſchneckenförmig auf, und trocknet ſie bey gelindem Feuer; dieſe Würſte bringt man häufig zum Handel.

Die Schildpadde wird bey der holländiſchen Kompagnie ſtückweiſe, in England und anderwärts aber centnerweiſe und nach dem Gewicht verkauft.

Mit Schildkröten wird von Durazzo, Cattaccolo in Morea, nach Trient, Venedig u. ſ. w. viel gehandelt. Es kommen da faſt alle Wochen ganze Schiffsladungen an.

Schinken, franz. Jambons, gehören in der Handlung zum Speck, werden aber gemeiniglich theurer, als der gemeine Seitenſpeck, gehandelt. Die berühmteſten ſind die weſtphäliſchen, pommerſchen, moldauiſchen, krakauiſchen, die von Halle und Glaucha im Magdeburgiſchen, die oſtfrieſiſchen, hollſteiniſchen und dergl.

In Frankreich ſind Troyes in Champagne, Bayonne in Gaſcogne, Bourdeaux in Guyenne, Mezin in Condomois, Le Mans in der Generalität von Tours, Cherbourg in Normandie, wie auch Anjou und Flandern deswegen im Rufe. Von hieraus verſehen ſich die andern Gegenden des Reichs mit dieſer Waare.

Die Schinken und der Speck aus Mezin, wo man die Schweine mit lauter Eicheln, und den Früchten des Korkbaums mäſtet, haben einen vortreflichen Geſchmack.

Die Schinken aus Portugal hält man hier und dort für ſehr vorzüglich in der Art.

In Italien ſind die aus Vicariato di Poppi im Florentiniſchen, wo die Schweine mit Kaſtanien gefüttert werden, und davon ein zartes und ſchmackhaftes Fleiſch bekommen, gar ſehr beliebt. So auch die von Chianti im Piſaniſchen, von Saſſafortino im Gebiet von Maſſa,

und die aus dem Neapolitaniſchen.

In Spanien liefern die Alpujarras dieſen Artikel von vorzüglicher Güte. Die Einwohner mäſten da ihre Schweine mehrentheils mit treflichen Kaſtanien und Mais, wobey auch noch das Vieh in die Eichelmaſtung auf die Gebürge getrieben wird. Die hieſigen ſogenannten Schneeſchinken ſind in ganz Spanien und auch anderwärts berühmt. In Aragonien, wo die Schweinezucht ebenfalls ein bedeutender Gegenſtand der Landwirthſchaft iſt, werden die beſten Schinken in Brea und Illucca zubereitet.

Die weſtphäliſchen Schinken gehen nicht nur in alle benachbarten Länder, ſondern auch häufig nach Frankreich u. ſ. w. Ihre Zubereitung iſt ganz eigen. Wenn ſie mit Salz und Salpeter gehörig eingeſalzen worden ſind, läßt man ſie 8 oder 10 Tage lang wohl gepreßt im Pöckel liegen, hernach taucht man ſie in Weingeiſt, worinne zerquetſchte Wacholderbeeren eingeweicht worden ſind, nimmt ſie nach einer Weile wieder heraus und hängt ſie in die Rauchkammer. Auf dem Heerde macht man Feuer von dürrem Geſträuche der Wacholderbeerbäume, bis die Schinken gut genug geräuchert ſind, und abgenommen werden können. Durch dieſe Zubereitung bekommen ſie ein ſehr rothes, und vorzüglich ſchmackhaftes Fleiſch.

Gute und friſche Schinken müſſen, wenn man mit einem Meſſer bis an den Knochen ſticht, daſſelbe wieder herauszieht und daran riecht, keinen unangenehmen, ranzigen oder ſchimmlichen Geruch geben. So wie man überhaupt den Speck, der von der Buch- und Eichelmaſt erhalten wird, dem weit vorziehet, der von der Brandweinbrennermaſtung kommt, ſo iſt das ebenfalls der Fall auch mit den Schinken. Auſſerdem iſt der gehörige Grad des Einſalzens und der Räucherung ein ſehr weſentliches Stück, wovon die Güte dieſes Artikels abhängt. Beydes das Einſalzen und Räuchern muß weder zu ſtark noch zu ſchwach geweſen ſeyn, wenn das Fleiſch ſchmackhaft und von Dauer ſeyn ſoll.

Schiracker, ſ. ungariſcher Wein.

Schiuma di ſangue, ſ. Corallen.

Schlafapfel, ſ. Allraunwurz.

Schlafkraut, ſ. Bilſenkraut.

Schlafkunz, ſ. Roſenſchwamm.

Schlagbalſam, ſ. Balſam.

Schlaguhren, ſ. Uhren.

Schlagwaſſer, aqua apoplectica, heißt man ein ſtärkendes Haupt- und Herzwaſſer, das aus Lavendel- und Schlüſſelblumen, Bachbungen, Rosmarin, Salbey, Thimian, und dergl., mit Wein abgezogen worden iſt.

Schlangenaugen, oculi ſerpentum, eine Art halbrunder, gelblicher Steine, die von der Inſel Malta gebracht werden. Eigentlich ſind es keine Steine oder Schlangenaugen, ſondern ein Gebiß gewiſſer Fiſche, die einen beinernen Gaumen haben. Man trauet ihnen eine dem Gift widerſtehende Kraft zu, faßt ſie in Ringe u. dergl.

Schlangenholz, Lignum colubrinum, ein ſehr feſtes, dichtes und ſchweres, bitteres Holz, weiß von Farbe, und ohne Geruch, mit einer feinen, runzlichten, rauhen und braunen Rinde umgeben, das von den Molucken, beſonders von den Inſeln Solor, Celebes und Timor, deſſen Duft, (der, ſo lange das Holz noch in friſchem Zuſtande iſt, den Nerven ſchadet) wohl ausgetrocknet iſt, nach den holländiſchen Faktoreyen gebracht wird. Hier muß dies Holz noch manche Jahre liegen, und in 2, 3 bis 6zölligen, auch wohl fußdicken Stükken auswittern, ehe es zum Arzneygebrauch verfahren werden kann. Die Holländer, welche uns die meiſten von den minder bekannten und koſtbaren Materialwaaren liefern, bringen auch dieſen Artikel zum Handel. Die Indianer ſollen es wider die Schlangenbiſſe gebrauchen, daher es den Namen bekommen hat. Je harziger und ſchwerer es ausfällt, je mehrere Kraft beſitzt es.

Schlangenköpfgen, ſind kleine Kauris oder Muſcheln von der Größe der Porzellanen, die an Fäden gereihet, und zum Handel nach Senegal und auf der Küſte von Guinea gebraucht werden. Auch die Huſaren beſetzen damit ihr Pferdegeſchirr.

Schlangenkraut, ſ. Natterwurz.

Schlangenpapier, franz. Serpente, eine Gattung franzöſiſches Papier, die das Zeichen einer Schlange führt. Man braucht es beſonders zum belegen der Eventails oder Fächer.

Schlangenſtein, Piedra de Cobra, ein ſchwarzer, glatter und glänzender Stein, ſo aus Oſtindien, vornehmlich durch die Holländer zum Handel gebracht wird. Die meiſten dieſer Steine liefern die Inſel Ceylon, die Küſte von Malakka, Sumatra und Borneo. Die Indianer ſchreiben dieſen vielerley

Kräfte zu, weswegen ſie in vielen Gegenden von Aſien ſehr geſucht ſind. Sie ſollen aber, nach den Berichten der neueren Naturkundigen, nichts weniger als natürliche Schlangenſteine, und von der Cobra de Capello, oder Brillenſchlange, ſondern vielmehr durch Kunſt zuſammengeſetzt ſeyn.

Schlangenwurz, radix ſerpentaria virginiana, Contrayerva virginiana, eine Wurzel von einem medicinischen Gewächſe, das in Virginien, Maryland, Canada und Braſilien zu Hauſe, und vornehmlich aus dem erſtern Lande häufig nach Europa gebracht wird. Es hat grüne, breite, faſt herzförmige Blätter. Die Frucht iſt rund, mit kleinen Saamenkörnern angefüllt, die Wurzel, ſo wie man ſie zum Handel bringt, trocken, grau von Farbe, zaſig und von gewürzhaftem Geſchmack. Sie muß friſch, auch recht fleiſchigt ſeyn, und einen ſtarken Geruch, ohngefähr wie die größere Lavendelblüte, von ſich geben. Man braucht ſie, ihrer gift- und ſchweißtreibenden Kräfte wegen, nicht ſelten in der Medicin.

Die Handlung ziehet ſie aus Baltimore in Maryland, aus Carlstown in Südcarolina und England. Sie gilt im Lande, nach Beſchaffenheit der Güte, 3 Schillinge bis 4 Schillige und 8 Pfennige amerikaniſches Geld. Man ſehe auch den Artikel Mungos.

Schlangenzungen, ſ. Natterzünglein.

Schlechtwurz, ſ. Diptam.

Schlehen, **Schwarzdorn**, Prunus ſpinoſa L. 681., Prunus ſylveſtris, Acacia germanica, iſt ein bekannter unanſehnlicher Strauch, der allenthalben unter dem wilden Hecken- und Buſchholze, zwiſchen den Feldern und Weingärten, um Triften, Waldungen, und auf andern trockenen Plätzen, hervorkommt. Dieſes 3 oder 4 auch wohl 6 Fuß hohe Gewächs wuchert ſo ſehr, daß es oft große Strecken einnimmt, und allen in der Nähe ſtehenden Pflanzen nachtheilig wird. Seine jungen Zweige endigen ſich mit ſtarken, langen Dornen. Der Stamm iſt knotig, und mit einer rauhen, bräunlichſchwarzen Rinde bedeckt; die Blätter ſind wie eine Lanzette geformt, auf beyden Seiten glatt, aber am Rande ſägenartig gezähnt. Die weiße, wohlriechende Blüte, welche ſchon im April noch vor dem Laube erſcheint, und mit der die Zweige gleichſam überdeckt zu ſeyn ſcheinen, iſt beſonders den Bienen ſehr angenehm; ſie hinterlaſſen Früchte, die anfangs grün, hernach aber

ſchwarzblau ſind, und im Oktober reifen. Dieſe, wenn ſie im Spätherbſte durch die angehenden Fröſte etwas mürbe gemacht worden, dienen roh den Kindern und gemeinen Leuten zur Speiſe, oder man macht ſie mit Zukker und Senf ein. Wo ſie häufig zu haben ſind, da wird auch Eßig und Brandwein daraus verfertiget. Zerquetſcht und in Moſt oder Wein gethan, geben ſie nicht nur eine angenehme rothe Farbe, ſondern auch einen lieblichen Geruch und Geſchmack. Sie ſind überhaupt ein kräftiges und vortrefliches Mittel, womit man zähe Weine verbeſſern kann. Die zarten Blätter können, wenn ſie gelinde geröſtet worden, zum Kräuterthee, ſo wie die unreifen Zweige und die Rinde, zur Lohgare des Leders genutzt werden. Auch läßt ſich mit der Rinde auf Wollenzeug roth färben.

Das Holz von alten und ausgewachſenen Stämmen iſt ſowohl im Splinte, als auch im Kerne dem Pflaumenholze ähnlich, ſehr hart, zähe und glatt, doch aber ſchwer zu bearbeiten, und faſert unter dem feinen Hobel ſtark aus. Uebrigens iſt dieſer Strauch, weil er ſich ungemein ausbreitet, einen ungleichen Wuchs hat, und vielerley Inſekten herzuzieht, weder zu Gehägen, noch zu Gartenzäunen anzurathen. Man duldet ihn nur unter dem wilden Buſchwerk, und auf verödeten Stellen, wo die Art alle 6, 8 bis 10 Jahre ausgeholzt wird. Auſſer der Feuerung dienen auch die dicht ineinander verwachſenen Zweige zu Reisgebäuden in den Gradirhäuſern bey den Salzwerken.

In der Medicin werden die Blüten, der Saft und die Früchte gebraucht. Die erſteren, wenn ſolche mit Wein aufgegoſſen worden, machen laxiren, und treiben den Harn, wie auch den Sand aus den Nieren. Der Saft beſitzt eine anhaltende Kraft; er wird in Blaſen gefaßt, und ſo weit und breit verführt. Die Früchte ſtärken den Magen, zermalmen den Stein ꝛc.

Schleifſteine, Wetzſteine, pierres à aiguiſer, ſind von verſchiedener Art, je nachdem man ſie gebrauchen will. Sie werden allenthalben, beſonders da, wo es häufige Steinbrüche giebt, z. E. Böhmen, Sachſen, im Koburgiſchen, in Tirol u. ſ. w. gewonnen und ausgeführt. Die gröbſten Sorten der Schleif- und Wetzſteine beſtehen aus großen runden Sandſteinen, theils für die Schleifmühlen, theils für die Scheeren- und Meſſerſchleifer, Landleute, und andere, womit ſolche ihre

Aexte und andere Werkzeuge ſchärfen. Die größern, welche durch Mühlen oder Maſchinen umgedrehet werden, ſind ſowohl Sandſteine, als auch härtere, ſchwarze, graue und grünlichte Steine. Die feineren, welche nur mit der Hand gebraucht werden, ſind von den letzteren Arten.

Eine beſöndere Sorte, die mit Griffen verſehen iſt, dient den Landleuten zum Schärfen der Senſen und Sicheln. Bey der Handlung ſind die levantiſchen Wetzſteine, die man über Italien und Marſeille erhält, im Rufe. In Frankreich ſind die von Marcilly und Damremont, noch mehr aber die von Celles bey Langres im Champagne berühmt. Man hat ihrer von 12 bis auf 60 und mehr Zoll im Durchmeſſer.

Die ſogenannten Oelſteine aus Lothringen (pierres à l'huile) die man beſonders von Rember-Villers zieht, geben jenen in der Güte nichts nach, und werden zum Schleifen der feinern Werkzeuge ſehr geſucht.

Zu Groß-Kamsdorf im Neuſtädtiſchen, in Sachſen, findet ſich ein feiner Sandſchiefer, woraus gute, den ſteyermärkiſchen gleichkommende Wetzſteine gemacht werden.

Ein ganz vorzüglicher Stein, den Kupferſtecher, Juwelierer und Uhrmacher, zu Schärfung ihrer Werkzeuge, gebrauchen, iſt der hüftenberger Stein, von welchem ein Stück von 12 Zoll ins Gevierte zu 4 Thalern auf der Stelle verkauft wird. Man bekommt ihn von Sonnenberg.

Die Gottſcheber aus Krain tragen häufig tiroler, ſalzburgiſche und ſchwäbiſche Schleifſteine in den öſterreichen Ländern und den angränzenden Provinzen Deutſchlands zu Verkauf umher.

Schlein, in Weſtphalen die klare bielefelder Leinwand.

Schleyer, Schier, Schlier, englich Lawns, ſpaniſch Eſtopillas, ein zarte und dünne Leinwand, die vor Zeiten beſonders zu Schleyern für die Frauenzimmer gebraucht worden, heutzutage aber zu Schürzen, Manſchetten, Tüchern u. dergl. angewandt wird. Man hat davon verſchiedene Sorten, als:

Ungebleichte ſchleſiſche Eſtopillas oder Sileſias, 6 Viertel breit, und 60 ſchleſiſche Ellen lang, zu 5 bis 8 Reichsthalern preußiſch im Preis.

Schale gebleichte Kentings, 5 Viertel breit, und 54 Ellen lang, zu 4 und 1/2 bis 7 Thaler.

Dergleichen Schleyer zum Drucken, 6 Viertel breit, und

und 54 Ellen lang, von 5 bis auf 12 Thaler.

Rohe dergleichen, 6 Viertel breit, und 54 Ellen lang, zu 7 bis 40 Thaler.

Dergleichen, 7 Viertel breite, und 54 Ellen lange, von 12 bis 20 Thaler.

Klare, 6 Viertel breite, von 7 bis 20 Thaler.

Rothgeblumte, von welchen 4 aufs Stück gehen, 6 Viertel breit, zu eben dem Preis.

Weißgeblumte, 6 Viertel breite, auch 4 Coupons aufs Stück, nnd 54 Ellen lang, zu 8 bis 12 Thaler.

Dergleichen geſtreifte oder gegitterte, 6 Viertel breit, zu 8 und 1/2 bis 16 Thaler.

Dergleichen klare, ſo breit und lang, wie die vorſtehenden, zu 10 bis 12 Thaler.

Dergl. geſtreifte, eben ſo, zu 6 bis 10 Thaler.

Die meiſten Gewebe dieſer Art liefern Hirſchberg, Schmiedeberg, Landshut in Schleſien, wie auch Sachſen und Böhmen. Der Artikel geht in Menge nach Italien, Spanien und Portugal. Hamburg treibt mit ſchleſiſchen Schleyern einen wichtigen Zwiſchenhandel nach den vorbenannten Ländern. Es handelt dieſe Waare in Bankgelde mit 8 und 2/3 Procent Rabatt.

Auch Hoff, im Brandenburg-Culmbachiſchen, liefert jährlich gegen 100,000 Stück Schleyer von mancherley Gattung, die von Baumwolle gewebt, und hernach größtentheils ſchwarz gefärbt werden. Sie haben unterſchiedliche Nummern und Preiſe.

Von den eigentlichen Schleyern, nemlich den Veli aus Bologna, in Italien, und der Schweitz, ſehe man unter dem Titel: Flor, das Mehrere.

Schleyer etamine, Etamine à voile, voiles drapés, voiles raſés, voiles de Réligieuſes, ſind ganz wollene, aber auf Leinwandart gewebte Zeuge, die meiſtens entweder weiß oder ſchwarz ſind, und von den Kloſternonnen, Beguinen, und Ordensſchweſtern zu ihren Weicheln oder Schleyern gebraucht werden. Rheims in Champagne iſt der Ort, wo man ſie am häufigſten verfertiget.

Voiles de Réligieuſes ſind in Stücken von 46 Stab, und koſten 100 bis 150 Livres im Preis, nach dem ſie mehr oder weniger fein ſeyn mögen.

Voiles raſés, geſchorene Schleyer, die man auch geſchorene Barats nennt, gelten 80 bis 260 Livres das Stück.

Voiles drapés, in eben ſolchen Stücken, wo aber der Zeug tuchartig gewebt iſt, nach Verhältniß ihrer Feine, 80 bis 280 Livres.

Alle dieſe Sorten ſind einen halben Stab breit. Die vorletzte wird auch zu Hauskleidern, Vorhängen, Ueberzügen der Stühle und Seſſel ꝛc. gebraucht.

La-Fleche in Anjou liefert die Schleyeretamine von vorzüglicher Güte und in großer Menge. Dieſe werden zu Prieſtermänteln und Nonnenkleidern häufig angewandt. Ferner Voiles clairs, oder dünne Schleyer, Voiles bâtards, Voiles forts oder dichte Schleyer, dieſe letzteren ſind eine Art Burats.

Schleyertücher liefert beſonders Abbeville zum Handel.

Schlick, ſ. Bernſtein.

Schlöſſer, ſerrures, bekanntlich Werkzeuge, womit man die Thüren der Häuſer und Gemächer, Kaſten, Schränke, Koffres u. ſ. w. verſchließt. Zu einem Schloſſe gehören nun überhaupt erſtens die Riegel, zweytens das Gefieder, drittens der Dorn, und endlich viertens der Schlüſſel. Blinde Schlöſſer nennt man die, welche verdeckt ſind, und nicht anders, als mit dem Schlüſſel können geöfnet werden. Vorhänge- oder Vorlegſchlöſſer die, ſo nicht an die Thür unmittelbar angemacht ſind, ſondern vor einen Anwurf in die Krampe gehängt werden. Dieſer Schlöſſer aber giebt es mancherley Arten. Sie werden überall von den Kleinſchmieden, Cirkelſchmieden und Schlöſſern verfertiget. Auſſerdem bringt man auch aus Steyermark, von Nürnberg, aus dem Bergiſchen u. a. viel von dieſer Waare zum Handel.

In Frankreich iſt beſonders Eu, in der Ober-Normandie, durch ſeine Schlöſſerarbeiten im ganzen Lande und auch auswärts berühmt. Alle Dörfer um dieſe Stadt ſind mit Schlöſſern angefüllt, die eine auſſerordentliche Menge ihrer Arbeiten nach der Hauptſtadt und allen Gegenden Frankreichs liefern. Auch der Abſatz in den franzöſiſchen Kolonien iſt anſehnlich. Man macht hier Schlöſſer von aller möglichen Erfindung, Form und Art. Es giebt ihrer von 10 Sols bis auf 150 Livres im Preis.

Saint-Dizier, in Champagne, iſt ebenfalls dieſerwegen ſehr im Rufe. Die hieſigen Schloſſerarbeiten ſind weit und breit geſucht. Die aus Forez ſind nur von ordinairer Art.

Beym Einkauf der Schlöſſer muß man fein nachſehn, ob auch die Schlöſſer wirklich die Beſatzungen haben, die zu jedem Einſtriche im Schlüſſel gehören. Denn gar oft machen ungewiſſenhafte

hafte Meiſter, die da wiſſen, daß nur wenig Leute Kenner der Sache ſind, ſich ihre Arbeit leicht, und betrügen ihre Kunden. Sie geben nemlich dem Schlüſſel leere Einſtriche. So hat nun mancher Schlüſſel einen Reif mit einem geraden Kreutze, in deſſen Schloſſe nur ein einfacher Reif angebracht iſt, oder ein Schloß von zween Reifen, die in dem Schlüſſel eingeſtrichen ſind, nur einen, u. ſ. w.

Die franzöſiſchen Schlöſſer unterſcheidet man überhaupt in Serrures forées und Bernardes. Die erſteren ſind die, wo der Schlüſſel durchbrochen iſt, und die inwendig nicht können geöfnet werden. Die letzteren kann man auf beyden Seiten öfnen; ſie haben auch keinen durchbrochnen Schlüſſel.

Die Schlöſſer, welche die Quincailleriehändler führen, unterſcheiden ſich in gemeine, polirte und getriebene. Dieſer hier ihre Theile laſſen ſich durch Schrauben voneinander nehmen, und ſind bloß mit der Feile überfahren. Auſſerdem unterſcheidet man jedwede Sorte auch noch in große und kleine. Die kleinen ſind die, die nur 1 Zoll bis 5 oder 6 Zoll halten, und nur nach halben Zoll gemeſſen werden. Bey den großen hingegen zählt man nach ganzen Zoll, und dieſe halten, von 6 Zoll anzufangen, bis auf 14 oder 15.

Die Eiſenhändler unterſcheiden die Schlöſſer auch noch auf mancherlei Art. Sie haben Schlöſſer z. E., die rechts oder links ſchlieſſen, und wieder andere, die ohne Unterſchied der Hand ſich gebrauchen laſſen. Die letzten werden an Schiebladen der Tiſche, Kommoden, Schränken, Schreibpulte u. dergl. befeſtiget, welche man herauszziehet und wieder zurückſtößt, ohne daß ſie aus ihrer Stellung verrückt werden. Es giebt auch noch Schlößer mit halbem Gewinde und mit doppeltem. Die erſteren ſchlieſſen, wenn man ſie nur zuſtößt, und öfnen ſich von inwärts ohne Schlüſſel; bey den andern braucht man durchaus den Schlüſſel, wenn man ſie auf- oder zumachen will.

Die Thürſchlöſſer mögen von ordinairer Art, polirt oder getrieben ſeyn, ſo ſind ſie von 2 Zoll bis auf 15 groß. Die gewöhnlichſte Sorte iſt die von 7 bis 8 Zoll, bey den polirten und getriebenen; von 6 bis 7 Zoll bey den gemeinen, und bey denen, die auf beyden Seiten geöfnet werden. Von den mit durchbrochenen Schlüſſeln und 2 Gewinden ſind die 7 und 8zölligen die kuranteſten.

Von

Von anderthalb Gewinden, die 9 bis 10 Zoll halten, iſt der Abſatz unbedeutend, von zweygewindigen in dem vorgedachten Maaße deſto ſtärker.

Die Schlöſſer von 10 bis 11 Zoll werden zu mittlern Hausthüren, die aber über dieß Maaß ſteigen, an Pforten der Thorwege gebraucht; beyde ſind mit zwey Touren, und der Schlüſſel ungebrochen.

Zu Schmalkalden führt und verfertiget man folgende Sorten: Franzöſiſche Schlöſſer, mittelkleine, No. 1. No. 2. 3. und 4., von 1 Rthlr. 2Gr. bis auf 2 Rthlr. 8 Gr. das Dutzend im Preis. Viereckigte und dreyeckigte Schlöſſer, 12 1/2 Gr. Schildſchlöſſer, zu 12 Gr. Springſchlöſſer, zu 10 Gr. Rohrſchlöſſer, zu 11 Gr. Felleiſenſchlöſſer, zu 10 Gr. Umgehende Dornſchlöſſer mit geſpaltenem Schlüſſel, zu 19 Gr. Dergleichen mit viereckigtem ditto, 20 Gr. Dergleichen mit Kreuzdorn, 20 Gr. Alphabetſchlöſſer, zu 1 Rthlr.

Was nun noch die Schlöſſer an den Hals- und Armbändern betrift, ſo ſind dieſe Arbeiten der Gürtler, Goldſchmiede und Geſchmeidemacher.

Schlüſſelaſche, ſ. Pottaſche.

Schlüſſelblumen, Himmelsſchlüſſelblumen, Primulæ veris, Verbaſcum odoratum, oder herba paralyſiaca, ein beſtändiges Blumengewächs, deſſen Blätter gleich auf den faſichten wohlriechenden Wurzeln ſtehen. Zwiſchen denſelben wachſen insgemein ſchon im April zarte Stengel mit vielen wohlriechenden Blumen, auf welche in kleinen Hülſen ein ſchwarzer Saame folgt. Es giebt einfache und auch gefüllte, einfärbige und ſchön geſtreifte Primeln, die alle eine Zierde der Gärten ſind. Sie finden nebſt dem in der Medizin Anwendung. Die Blumen und Blätter haben eine ſchmerzlindernde Kraft, und werden wider Kopfkrankheiten, Gliederweh, u. ſ. w. verſchrieben.

Schlottenblume, Küchenſchell, wilde Anemone, Pulſatilla, ein beſtändiges und feines Gewächs, deſſen Wurzel ſchwarz und etwas haaricht iſt. Das Laub gleicht dem Anemonenlaube, zwiſchen welchem dünne, runde, haarichte und einen Fuß hohe Stengel wachſen, welche unter den Blumen kleine Blätter umgeben. Jede Blume beſteht aus ſechs Blättern. Die Wurzel wird ihrer ſchweißtreibenden Kraft wegen innerlich in der Medizin gebraucht.

Schlytenaſche, ſ. Pottaſche.

Schmaaſen, Schmaſen, heißt man die Lämmerfelle, welche aus Polen und Rußland zum Handel gebracht werden. Sie ſind ſchon zugerichtet, und werden Dächer- und Sackweiſe gehandelt. Breslau, Frankfurt an der Oder und Leipzig treiben hiermit einen wichtigen Verkehr.

Schmack, ſ. Sumach.

Schmalband, ſ. Butter.

Schmalte, ſ. Blauefarbe.

Schmalz, **Fett**, Axungia, heißt man die verſchiedenen Arten von weichem Fett, die in Apotheken und Materialhandlungen geführt werden. Wie auch das Schweine- und Gänſeſchmalz, die in der Haushaltung und Küche Verbrauch finden. Die zu mediziniſchem Gebrauch dienlichen ſind unter andern:

Aalfett, Axungia Anguillæ; Biberfett, Axungia Caſtoris; Kapaunenfett, Axungia Caponis; Entenfett, Axungia Anatis; Gänſeſchmalz, Axungia Anſerina; wild Schweinsfett, Axungia Apri; Reyherfett, Axungia Ardeæ; Hundefett, Axungia Canina; wild Katzenfett, Axungia Cati ſylveſtris; Haſenfett, Axungia Leporina; Hechtfett, Axungia Lucii piſcis; Wolfsfett, Axungia Lupi; Schildkrötenſchmalz, Axungia Teſtudinis; Schlangenfett, Axungia Serpentum; Dachsfett, Axungia Taxi; Fuchsfett, Axungia Vulpis; Natternfett, Axungia Viperarum; Bärenſchmalz, Axungia Urſi oder Arctos; Schmalz von zahmen Schweinen, Feiſt oder Schmeer, Axungia porcina oder Adeps ſuillus officin.

Sie finden hauptſächlich in der Vieharzneykunſt, und bey allerley Handthierungsarten, ihre Anwendung.

Schmalzwurz, ſ. Wallwurzel.

Schmaragd, Smaragdus, Praſſinus, ein grüner durchſichtiger Edelſtein, von verſchiedener Härte, zwiſchen Granat und Bergkryſtall, der unter den koſtbaren Steinen die fünfte Stelle einnimmt. Sein Lager iſt insgemein ein goldhaltiger Kieß, und der Stein ſelbſt hat eine vieleckigte Geſtalt, wenn er in ſeinem Geſtein ſich befindet. Der morgenländiſche oder oſtindiſche Schmaragd iſt von lebhaft grüner Farbe, und nimmt eine vortrefliche Politur und ungemein ſchönen Glanz an. Man bringt auch dergleichen aus Aegypten. Der abendländiſche Schmaragd iſt hellgrün von Farbe. Die beſten dieſer Art kommen aus Peru und von Carthagena. Die böhmiſchen, ſchleſiſchen, ſächſiſchen und ungariſchen ſind geringer.

In Sachſen finden ſich der-

dergleichen bey Freyberg, Marienberg und Ehrenfriedersdorf. Eigentlich ſind die hieſigen Schmaragdflüſſe, oder kryſtalliſirte grüne durchſichtige Flußſpate.

Die ſpaniſch-amerikaniſchen bringt man aus dem Thal Tunia oder Tomana nahe bey Neu-Carthagena, und zwiſchen den Gebürgen von Granada und Popayan.

Schmaragdprisma heißt man die Mutter des Steins; dieſe iſt hart, durchſichtig, und gewöhnlich mit Gelb, Grün, Weiß, Blau gemiſcht, öfters auch mit ſchwarzen Flecken.

Der Preis dieſer Edelſteine iſt nicht gleich. Es kömmt dabey gar ſehr auf Geſchmack und Belieben, oder Nachfrage an. Ein untadelhafter Stein dieſer Art, der einen Karat im Gewicht hält, gilt etwa 2 Thaler in ſächſiſchem Gelde; einer von 2 Karat, 6 Thaler; von 3 Karat, 10 Thlr.; von 4 Karat, 15 Thlr.; von 5 Karat, 20 Thlr.; von 6 K. 30 Thlr.; von 7 K. 70 Thlr. von 8 K. 80 Thlr.; von 9 Karat, 100 Thlr., und von 10 K. 150 Thaler in ſächſiſchem Gelde.

Schmeerwurz, ſ. Wallwurzel.

Schmelz, Email, Encauſtum, eine gefärbte Glasart, die wir aus Venedig, Böhmen und Holland erhalten. Alle dieſe Farben ſind aus mineraliſchem Kalke und Glasmaterie zuſammengeſetzt. Die Goldſchmiede gebrauchen ſolche zum Amuliren auf Gold, Silber oder Kupfer. Man hat durchſichtige und auch undurchſichtige Email. Unter der erſtern Art ſind die grünen und blauen Farben am gemeinſten; die gelben ziehen ſich auf Goldfarbe; die rothen ſind theuer. Auſſerdem nennt man auch beym Handel noch Schmelz die kleinen Glaskorallen, welche zu Arm- und Halsbändern, Schmelzſpitzen, und dergleichen Arbeiten mehr, angewandt werden. Es iſt jetzt ein wohlfeiler Artikel, indem das Dutzend Schnürchen nicht über ein paar Groſchen gilt. Am häufigſten wird dieſer Schmelz zu Meffersdorf, Volkersdorf und Gebhardsdorf in der Lauſitz, wie auch in Schleſien, gemacht.

Schmelztiegel, bekanntlich ein Gefäß, das den Feuerarbeitern dazu dient, die Metalle und andere Materien, die ſie ſchmelzen wollen, in Fluß zu bringen. Man hat ihrer aus Eiſen und auch von Erde. Jene, die beſonders in groſen Gieſſereyen, Schmelzhütten und Münz-Häuſern gebraucht werden, ſind aus gutem geſchmiedeten und wohlgeſchla-

ſchlagenen Eiſen, ohngefähr wie kleine Eymer ohne Handhaben gebildet. Die andern hingegen ſind entweder zum Theil rund, oder oben drey- auch wohl viereckigt, und unten rund. Man macht ſolche von Thon und Sandſtein, aus zerſtoßenen Topfſcherben von Sandſtein u. dergl.

Deutſchland liefert die vorzüglichſten chymiſchen Schmelztiegel. Die ipſer und großalmeroder werden weit und breit verfahren. Die erſteren halten die ungleiche und abwechſelnde Hitze noch beſſer und länger aus, als die heſſiſchen. Allein vom Salze werden ſie angegriffen. Man erhält ſolche in Sortiments von verſchiedenen Nummern. Sie giengen ſonſt in Menge nach England, jetzt aber nicht mehr, indem dergleichen häufig zu Chilſea verfertiget werden.

Auch die Schmelztiegel, welche zu Hafnerszell, eine Meile von Paſſau, gemacht werden, ſind wegen ihrer Güte und Dauer im Rufe. Man verführt dieſe unter dem Namen der paſſauer Tiegel in- und auſſerhalb Deutſchland. Alle dieſe Sorten werden ſatzweiſe gehandelt.

Schmergel, Schmiegel, Smiris, ein armes Eiſenerz, ein ſteinigter Markaſit, oder harter und dichter eiſenfärbiger Stein, ſo aus Sachſen, Schweden, England, Spanien und Italien zum Handel gebracht wird. Der ſpaniſche Schmergel hat hin und wieder Goldadern, und es giebt deſſen fünferley Sorten. Der ſächſiſche findet ſich auf dem ſogenannten Ochſenkopfe, einem Waldflügel bey Buckau, ſchneeberger Reviers, zu Soſa bey Eybenſtock u. ſ. w. Der ochſenkopfiſche, welcher, auſſer dem Diamant, alle Edelſteine zwingt, wird ſelbſt dem ſpaniſchen vorgezogen.

Der ſchwediſche bricht in den Kupfergruben dieſes Landes, und iſt röthlich von Farbe. Der engliſche iſt der gewöhnlichſte, ſo wie auch der von der Inſel Elba in Italien.

Man bringt ihn entweder in ganzen Stücken, oder auch ſchon gemalen zum Handel. Die ganzen Stücke, wenn ſie gehörig geſchliffen ſind, werden von Stein- Marmor- und Glasſchneidern gebraucht, indem der Schmergel eben ſo wie der Diamant ritzt. Das Schneiden geſchiehet durch Hülfe kleiner kupferner Räder, die an einer Spille befeſtiget ſind. Der gepulverte Schmergel, wird von Büchſen-, Waffen- und Meſſerſchmieden, zum Poliren ihrer

rer Arbeiten, und von den Mechanikern zum Schleifen der optiſchen Gläſer gebraucht. Der Artikel wird centnerweiſe gehandelt.

Schmierleder, geſchmiert Leder, Thranjuchten, eine Art ſtarkes Leder, ſo in Deutſchland ſtatt des ausländiſchen Juchten zubereitet, und zu allerhand Schuhwerk u. dergl. angewandt wird. Es hat aber noch gewiſſe Vorzüge vor jenem. Der rußiſche Juchten iſt beſonders in dürrem Zuſtande ſehr zart und ſpröde, das Schmierleder aber nicht. Man braucht es weder in der Hitze, noch auch in der Näſſe ſo viel einzuſchmieren, und doch hält es eben ſo gut. Indeſſen muß ein ſolches Schmierleder nicht nur eine vollkommene Gare bekommen haben, ſondern auch gehörig getreten, und mit weiſſem oder blankem Thrane eingeſchmiert worden ſeyn. Der gewöhnliche oder gebrannte Thran taugt dazu nicht, indem er das Leder durchfrißt, und ihm die Dauerhaftigkeit benimmt; die Oele aus dem Gewächsreich ſind noch weniger dazu geſchickt, denn ſie machen das Leder noch viel ſpröder.

Schminke, franz. du fard, heißt man allerhand Zuſammenſetzungen von weißen und rothen Farben, welche die Frauenzimmer in Frankreich, Spanien und Italien ꝛc. gebrauchen, um der Haut ihres Körpers einen vortheilhaften Anſtrich zu geben. In Deutſchland iſt dieſer Artikel, ausgenommen an den Höfen und auf der Schaubühne, nicht ſonderlich im Gebrauch. Die rothe Schminke wird aus Carmin und calcinirtem Talk, die weiße aber aus Reißmehl, Kremſerweiß, Blackfiſchbein, Weyrauch, Maſtix und arabiſchem Gummi verfertiget. England und Frankreich liefern von beyden das meiſte. Es wird damit nach den Morgenländern ein ziemlich erheblicher Handel getrieben.

Die Apotheken haben verſchiedene Schminkſachen im Vorrath, als z. E. das Arcanum cosmeticum, die portugiſiſche und ſpaniſche Schminke, Charta hiſpanica, ein Schminkwaſſer, Aqua cosmetica, Schminkbalſam u. dergl.

Paris und Montpellier liefern eine Menge Mouchoirs,, Schminktücher, Onguens, Salben, huiles cosmétiques, und Eaux cosmétiques zum Handel. Die Galanteriehändler und Parfumirer ſind es, die mit ſolchen Dingen Verkehr haben.

Schminkbohnen, ſ. Bohnen.

Schminkläppchen, ſ. Tarneſol.

Schminkwurzel, **Weißwurzel**, **Salamonsſiegel**, radix ſigilli Salamonis, Convallaria, Polygonatum, hat den Namen daher, weil die Knoten der Wurzel ziemlich einem Siegel gleichen. Die Blume beſteht aus einem Blatte, iſt glockenförmig, in viele Theile zerſchnitten, auf welche ein mit rundlichten Saamen angefülltes Behältniß folgt. Das Gewächſe wird theils wild wachſend in den Wäldern angetroffen, theils auch mit Fleiß in den Gärten gezogen. Von dieſer letztern Art hat man verſchiedene Sorten, als die gemeine breitblätterichte Schminkwurz, die größere Sorte, die mit gefüllten Blumen, die ſchmalblätterichte ohne Stengel, die ſchmalblätterichte mit Stengel, und endlich die mit Blättern wie die weiße Nieſewurz. Die Wurzel wird in der Medicin und zwar äuſſerlich gebraucht. Das deſtillirte Waſſer dient gegen die Sommerſproſſen.

Schmoſchen, ſ. Baranken.

Schnallen, werden aller Orten von Goldſchmieden, Gürtlern und Spangenmachern häufig verfertiget. Man hat deren von Gold, Silber, Tomback, überſilbert, mit Steinen beſetzt, von Pinſchbek, ſemi d'or, u. ſ. w. Die Stahlſchnallen und mit Silber überlegten liefern vorzüglich Soho und Birmigham in England, die Kompoſitionſchnallen Iſerlon, die übrigen Nürnberg, Suhla, Wrietzen an der Oder u. ſ. w. Schnallenbleche, chappes de boucles, werden von allerley Form, Größe und Feine, in Eiſen und Stahl, weiß oder blau angelaufen, vergoldet oder verſilbert zum Handel gebracht. Die feinſten liefern England, Frankreich, das Bergiſche und noch einige andere Länder. Zu Theux und Givonne, in Frankreich, und zu Lüttich macht man dieſer Bleche eine auſſerordentliche Menge und von vorzüglicher Güte. Man handelt ſie nach Groß und Dutzenden in Sortimentern von Nummer 1 bis auf 300.

Schnecken, Cochleæ, ſind bekannte Thiere, die mit und ohne Luft leben können. Das Geſchlecht derſelben iſt groß und mannichfaltig. Wir wollen uns aber bloß an die halten, die man zum Handel bringt. Man theilt ſolche in 2 Hauptarten, nemlich in Waſſer- oder Erdſchnecken. Jene werden wieder in ſüſſe Waſſer- oder Meerſchnecken, und dieſe in Land- oder Feld- und Gartenſchnecken unterſchieden.

In Oſtindien, beſonders an den Inſeln Borneo, Celebes und Tidore, auf der Kü-

ſie von Neu-Guinea ꝛc. fangen die Indianer in großer Menge Seeſchnecken, und führen ſolche nach China, wo ſie zur Speiſe ſehr beliebt ſind. Sie holen dieſe Schnecken tief aus dem Waſſer mit eiſernen Gabeln, oder tauchen bis auf den Grund, und fiſchen ſie heraus. Die ſchwarzen hält man für die beſten, doch werden die weißlichten, welche man tief in der See findet, und die oft ſo groß ſind, daß ſie ein halb Pfund wiegen, in China noch höher geſchätzt. Der Pekul von dieſer Sorte wird für 40 Thaler verkauft. Die ganz weiſſen, welche häufig im niedrigen Waſſer und auf dem Sande zwiſchen Korallenfelſen bey der Ebbe gefunden werden, ſind die ſchlechteſten. Dieſe gelten nur den achten oder zehnten Theil ſoviel, als jene. Die Chineſer trocknen ſie an der Sonne, packen ſie in Körbe von Rohr oder Bambus, die mit Madang- oder Thekblättern ausgefüttert worden, und verfahren ſie wieder weit und breit.

Eine andere Art Seeſchnecken ohne Haus, Doris, kochen ſie, und ſalzen ſolche hernach ein. Die Chineſer lieben dieſe Speiſe gar ſehr. Die Mahumedaner und Papuaner eſſen ſolche auch roh in kleine Stücken geſchnitten, mit Salz und Citronſaft angemacht. Die Stachelſchnecken, wovon es ebenfalls zweyerley Arten, nemlich weiſſe und ſchwarze, giebt, findet man häufig in Amerika. Die erſteren ſind am meiſten geſucht. Beyde aber ſind mit langen und ſpitzigen Stacheln verſehen, womit ſich die Thiere feſt an die Steinklippen anklammern. Sie ſind wohl 4 bis 5 Zoll dick. In den Schaalen findet man zungenförmige Stücken Fleiſch, die gegeſſen werden.

Unter den Erdſchnecken ſind vorzüglich die großen Gartenſchnecken mit Häuſern, welche, wenn ſie im ſpäten Herbſte ſich zugemacht haben, aufgeſucht, und zur Speiſe zugerichtet werden. Dieſe Art wird ſchock- und hundertweiſe gehandelt. Man bringt ſie häufig aus Ungarn.

Schneckenhanf, ſ. Hanf.

Schneckenindigo, ſ. Indig.

Schneeſchinken, ſ. Schinken.

Schnepel, ein zarter und wohlſchmeckender Flußfiſch, der in der Elbe, Oder und einigen andern Flüßen, beſonders bey Hamburg, in der Mark Brandenburg u. ſ. w. gefangen wird. Man reißt ihm den Bauch auf, trocknet ihn an der Luft, oder läßt ihn etwas räuchern, und verführt ihn ſo; der größte Theil wird friſch verſpeiſet.

Schnitt-

Schnitthanf, ſ. Hanf.

Schnittlauch, Porrum ſectile, Porrum ſectivum, Porrum juncifolium, Hollauch, ein bekanntes Küchengewächs, mit länglichtrunder, weißer, und unten mit vielen Faſern bewachſenen Wurzel, aus welcher das hole Laub, und zwiſchen demſelben, wenn es nicht abgeſchnitten wird, der Stengel ſammt purpurfarbenen Blumen wachſen. Daß es an Speiſen gebraucht wird, wird Jeder wiſſen.

In der Medicin werden die Blätter, Wurzeln und der Saame zum Zertheilen, den Schleim von der Bruſt zu löſen ꝛc. gebraucht. Auch äuſſerlich finden ſie ihre Anwendung.

Schnupftobak, Tabac en poudre, wird von gedörrten, geſtampften, geſtoßenen oder gemalenen Tobacksblättern, entweder fein, grob oder gekörnt verfertiget. Er wird zum Theil ohne allen Zuſatz, wie z. E. in den franzöſiſchen und ungariſchen Fabriken geſchiehet, gemacht, oder auch mit allerhand künſtlichen Beitzen, wohlriechenden Dingen, Salzen u. ſ. w. angemacht, je nachdem es der Geſchmack der Abnehmer oder die Routine und der Eigenſinn des Fabrikanten mit ſich bringt. Unter dieſen Tobacksfabrikanten giebt es erfinderiſche Köpfe, die durch einen gewiſſen Anſtrich auch die allerſchlechteſten Tobacksblätter zu veredlen wiſſen, allein es giebt ihrer auch wieder, und zwar in weit größerer Anzahl, die ſich kein Gewiſſen daraus machen, durch Mineralien, ätzende und ſtopfende Ingredienzien, die ſie gebrauchen, ihre Kunden um die Geſundheit zu bringen. Hierunter gehören die, die z. E. mit Spiesglaſe, mit Braunholz, Eiſenvitriol u. ſ. w. ihre Waare färben. Noch andere brauchen Alaun, Pflaumenſuppe u. dergl. dazu.

Die Sorten Schnupftobacks, welche jetzt im Handel den ſtärkſten Abgang finden, ſind: 1) Rape oder Saint-Omer. Dieſer wird entweder aus Karotten, die Duinkirchen, Saint-Omer, Strasburg, St. Gallen, Hamburg, Altona, oder Holland, liefern, gemacht, oder aus virginiſchen, ungariſchen und zum Theil auch ukrainiſchen Blättern verfertiget. Man erhält ihn auch in Fäſſern, bleyernen Büchſen u. ſ. w. von Duinkirchen, St. Omer, St. Gallen und Strasburg in ſehr großer Menge. Strasburg verſiehet hiermit inſonderheit Schwaben und einen Theil der Schweitz, Holland die Rheingegenden, Hamburg

die Gegenden in Niederſachſen u. ſ. w.

2) Der holländiſche Schnupftoback, von dem es braunen und ſchwarzen giebt, kommt von Amſterdam, Ameersfort, Rotterdam ꝛc. häufig zum Handel. Der ſchwarze iſt in viereckigen Stangen, und geht insonderheit nach Danzig, ganz Polen, und in die angränzenden Länder, wie auch nach Spanien.

3) Der ſpaniſche Toback, von welchem es unterſchiedliche Arten giebt, geht faſt in alle Gegenden von Europa, ja ſogar in die, wo der Toback ein Monopol des Landesherrn iſt, z. E. in die preußiſchen und öſterreichiſchen Staaten.

Die Sorten dieſes Tobacks beſtehen aus Sevilla, welcher aus Havannablättern mit Zumiſchung einer feinen Ockererde (Almagre oder Almazarron) zubereitet wird. Man ſchwängert nemlich den höchſt fein gemalenen Toback mit dieſer rothen Erde, wodurch er die ihm eigene Flüchtigkeit, Farbe und Annehmlichkeit im Geruch und Geſchmack überkommt.

Wenn man dieſe reine, flüchtige, in Europa einzige Erde mit Blättern von San Trinidad und San Spirito auf der Inſel Cuba, als welche zur kleinſten Sorte des Sevillatobacks dienen, vermiſcht hat, nachdem jene durch Mühlſteine von verſchiedener Schwere zermalmet, und aufs feinſte geſiebt worden, erhält man prima Sorta, die Garanza heißt, oder den allerfeinſten Toback.

Alle Sorten des ſpaniſchen Tobacks, nemlich Sevilla, Havanna oder Spaniol, Tonca, Son de Tonca, oder ſpaniſche Kleyen, kommen in Vaſen von einem Pfund im Gewicht, oder in ganzen Suronen zum Handel.

4) Ungariſcher Toback, ſo theils braun, theils ſchwarz von Farbe ausſiehet, wird am beſten in Ungarn ſelbſt, und zwar zu Presburg, zu Dioſſeg im biharer Komitate, zu Janoſchhaza im eiſenburger Komitate, zu Debre in der heweſcher Geſpannſchaft, wie auch zu Hapar, Jant, klein Manock und Izmeny verfertiget. Die wiener Fabriken, ob ſie gleich ſehr ins Große gehen, liefern doch nur elende Waare, wenn man ſie mit der vergleicht, welche einzelne Privatleute, zum Theil Weiber, mit faſt gar keinem Aufwande, zu Stande bringen. Der Unterſchied iſt auffallend, denn man konnte noch vor einigen Jahren den beſten ungariſchen Schnupftoback auf der Stelle im Lande für 20 Kreutzer kaufen, wenn

der,

der, den die Monopoliſten lieferten, 1 Thaler galt, und gegen jenen vergleichsweiſe ſehr ſchlecht war.

5) Braſilientoback iſt nicht durchgängig geſucht, doch giebt es Länder und Gegenden, wo man Geſchmack daran findet, und ihn ſtark verbraucht, z. E. die afrikaniſche Küſte und Italien.

6) Marocco, iſt eine gute Sorte, beſonders wenn ſie aus feinen maryländiſchen Blättern bereitet wird. Dieſe geht häufig nach Norden.

7) Granirter oder gekörnter ſchwarzer Toback, iſt beſonders in Italien gangbar.

Unter den deutſchen Fabriken, die ſich in dieſem Fache hervorthun, und viele und gute Waare liefern, ſind die altonaer, hamburger, ſankt-gallner, leipziger, frankfurter und offenbachſchen die vornehmſten, und zwar ſind es gerade die, welche durch kein Monopol geſchützt werden.

Aller Schnupf-Toback kommt entweder in Karrotten und Stangen, wie der Rape und Saint-Vincent, der holländiſche u. ſ. w., oder ſchon zu Pulver und Kleyen geſtampft oder gemalen zu Markte. In dieſem letztern Fall handelt man ihn centnerweiſe, in ganzen Fäſſern und Kiſten, oder ſonſt pfundweiſe in irdenen glaſirten Gefäßen, bleyernen Büchſen u. dergl.

Schnuftücher, ſind Gewebe aus verſchiedenem Stoffe, die zu bekanntem Gebrauch dienen. Es giebt ſeidene, gold- und ſilberreiche, floretſeidene, halbſeidene, baumwollene, leinene, glatte, geſtreifte, gegitterte, geblumte, gemuſterte, gefärbte, gedruckte, gemalte u. ſ. w. Von den ſeidenen, welche dutzendweiſe, oder nach dem Gewicht gehandelt werden, liefern Mayland, Como, Mantua, Reggio, Venedig, Genua, Neapel in Italien, Valenzia und Barzellona in Spanien, verſchiedene Städte in der Schweitz, Frankreich und England, eine auſſerordentliche Menge. Deren, die wir aus Frankreich ziehen, iſt unter dem Artikel Mouchoirs erwähnt worden.

Die mayländiſchen Tücher finden, ihrer Güte und Preiswürdigkeit wegen, in ganz Europa Abnehmer. So auch die von Barzellona, die man in ungeheurer Menge nach den Seeſtädten an der Oſtſee und ganz Norden, ja ſelbſt nach Frankreich führt.

In England liefern beſonders Mancheſter und Spitalfields viele leichte ſeidene Tücher, inſonderheit nach Amerika.

Von baumw. Schnupftüchern kommen die ſchön-

ſten und feinſten aus Oſtindien. Sie werden bey den Kompagnien in London, Amſterdam, Kopenhagen, Orient ꝛc. eingekauft.

Die mittelfeinen dieſer Art kommen aus der Schweitz, beſonders von Baſel, Genf, Zürich, St. Gallen, Heriſſau, wie auch von Hamburg, Augsburg und aus den ſächſiſchen Fabriken.

Leinene Schnupftücher werden in Schleſien, Sachſen, Böhmen und Mähren am beſten und ſchönſten verfertiget; und zwar inſonderheit zu Landshut, Schmiedeberg, Hirſchberg, Zuckmantel, Wirbenthal, Freudenthal und Gnadenfrey in Schleſien, zu Lauban, Löbau, Zittau, Herrenhut u. a. in der Lauſitz, zu Mitweida ꝛc.

Halbſeidene oder leinene mit Seide vermiſchte Tücher, macht man in Schleſien und Sachſen von vorzüglicher Güte.

Gedruckte baumwollene Schnupftücher werden da allenthalben in Deutſchland, wo anſehnliche Kattun- und Zitzdruckereyen ſind, verfertiget. Am häufigſten liefern dieſe Sorte Hamburg, Altona, Augsburg, Bautzen, Zittau, Görlitz, Hoyerswerda, Chemnitz, Breslau, ꝛc. zum Handel.

Was die oſtindiſchen Schnupftücher anbetrift, ſo findet man ſie unter den Titeln; Baftas, Bethilles, Ketmis, Guillador, Romals, Mazulipatnam, Tranquebars, Bandannos, Schop-Romals, Palicatt, Muſelins, beſchrieben.

Schoenanthum, ſ. Cameelheu.

Schöllkraut, Magenkraut, Schwalbenkraut, Lichtkraut, Chelidonium, von dieſem wilden Heilkraute kommen in die Apotheken zweyerley Arten, nemlich die größere und die kleinere. Jene hat gekerbte Blätter, kreutzförmige, vierblätterichte reguläre Blumen mit einer zweyfachen Hülſe. Sie wächſt an den Zäunen und Mauren, hat eine goldgelbe, zaſige Wurzel, die, wenn man ſie bricht, einen hochgelblichen, widerlichen Saft von ſich giebt. Dieſes Kraut wird, ſeiner wärmenden, trocknenden, reinigenden und abführenden Kräfte wegen, in der Medicin gebraucht.

Das kleinere Schöllkraut, Chelidonium minus, hirundinaria ficaria, Serophularia minor, wächſt beſonders an feuchten und ſumpfigen Orten. Es hat runde zarte Blätter, dieſe hängen an Stielen, welche von der Wurzel ausgehen. Es iſt

ein gutes Milz- und Scharbockskraut.

Scholle, Platteiſe, Pleuronectes Platiſſa L., eine Gattung Halbfiſche, die auf der Seite ſchwimmen, und die Augen auf einer Seite beyſammen ſtehen haben. Man fängt ihrer eine große Menge in der Oſt- und Nordſee, und bringt ſolche ſowohl friſch, als auch getrocknet zum Handel. Hamburg, Stettin, Danzig, Elbing, Königsberg, Bremen und Holland treiben mit dieſem Artikel einen anſehnlichen Handel, beſonders nach den katholiſchen Ländern. Hamburg unterſcheidet ſeine Schollen oder Platteiſen in verſchiedene Sorten, die nach Beſchaffenheit unterſchiedliche Preiſe gelten. Man verkauft ſolche nach Schockſtück, nach ſogenannten Roſen von 20 Stück. Zu Lübeck handelt man die Platteiſen nach Kiepen, deren jede 30 Steige, oder zuſammen 600 Stück enthält.

Die größten, ſchön weiſſen, fleiſchigten und friſchen, ſind die beſten.

Schomlauer, ſ. ungariſchen Wein.

Schooskraut, ſ. Durchwachs.

Schop-Romals, heißt man eine Gattung oſtindiſcher Schnupftücher, die uns die däniſch-aſiatiſche Kompagnie liefert. Sie halten 1 Elle und 5 Sechszehntheile des kopenhagener Längenmaaſſes ins Quadrat, und es ſind ihrer 7 im Stück.

Schloßwurz, ſ. Hundezahn.

Schoten, ſ. Erbſen.

Schotendornſaft, ſ. Acacienſaft.

Schotenklee, ſ. Melotten.

Schotte-Buttadar, eine Gattung feiner baumwollener Gewebe, mit goldenen Leiſtenbändern, welche die däniſch-aſiatiſche Geſellſchaft zum Handel bringt. Sie ſind 1 Elle und 9 Sechszehntheile, oder 1 Elle und 3 bis 5 Achtel breit, und 13 bis 13 und 1/2 kopenhagener Ellen lang.

Schottiſche Teppiche, tapis façon d'Ecoſſe, zu Abbeville eine Gattung Teppiche, die 5 Achtel breit und 20 Stab lang gewebt werden.

Schrauben u. Schraubſtöcke, dieſer hat man beym Eiſenhandel von unterſchiedlicher Form und Größe. Solche Werkzeuge werden von Schloſſern, Meſſerſchmieden, Büchſenſchmieden u. ſ. w. bey vielerley Arbeiten gebraucht.

Schreckkraut, ſ. Eppich.

Schreckſtein, Malachit, Malachites, ein halbdurchſichtiger, dichter Stein von grüner Farbe. Es giebt deren, die nur einfach grün ſind, die mit andern Farben vermiſcht, mit ſchwarzen Flek-

Flecken, weiſſen Adern verſehen ſind u. dergl. Man findet dies Geſtein hier und dort in den Kupferbergwerken Deutſchlands, beſonders in Sachſen, Ungarn und Tirol. Von dieſem und dem Agat in Gängen werden herzförmige Anhängſel für das Frauenzimmer und für Kinder geſchnitten, die vor dem Erſchrecken bewahren ſollen. Daher ihr obiger Name.

Schreibbley, ſ. Bleyweiß.

Schreibfedern, die Gänſekiele, niederſächſiſch, Federpoſen, welche zum ordentlichen Schreiben dienen, werden im Frühjahr von den Bauern und Hirten geſammlet, und an die Poſenſchraper, oder Federpoſenfabrikanten, verkauft. Diejenigen ſind am beſten, welche den Gänſen einzeln zur Mauſezeit im May und Junius ausfallen; alle andern Federn in den übrigen Jahrszeiten taugen hingegen zu Schreibfedern nichts, eben ſo wenig die, welche man mit Gewalt aus den Flügeln todter Gänſe ausziehet.

Ein jeder Gansflügel hat nicht mehr als 5 zum Schreiben dienliche Federn. Die Eckpoſe, von welcher in jedem Flügel eine ſich befindet, iſt die kürzeſte, härteſte und rundeſte, aber auch zugleich die ſchlechteſte; ſie heißt die Ortpoſe, auf ſie folgen zwey andere, welche die Schlachtpoſen genannt werden; dieſe behaupten den Vorzug vor allen andern, und die zwey ſogenannten Breitfedern ſtehen ſchon in der Güte unter ihnen. Man kann bemerken, daß die Fahne der Federn an der einen Seite viel ſchmäler, als an der andern iſt; daß die hakigten Faſern viel dichter aneinander hängen, und dieſe ſchmale Seite der Fahne an einigen Federn ganz und gar keinen, an andern, nach unten zu, einen auswärts gekehrten Ausſchnitt von Natur hat; dies letztere iſt das Merkmal der beyden Schlachtfedern. Für die rechte Hand, mit der wir ſchreiben, ſchicken ſich die Federn des linken Flügels beſſer, weil ſie eine bequemere Lage darinne annehmen, und dieſe erkennet man, wenn man ſie aufſchneidet, und ihren Rücken nach unten zu hält, daran, daß die Oefnung nicht gegen die rechte, ſondern gegen die linke Seite, von der geraden Linie abweicht.

Der Fabrikant giebt den Kielen, vermittelſt heiſſem Sande, oder heiſſer Aſche, wodurch alles in ihnen noch befindliche Fett ausgezogen wird, Glanz und Härte, auch zugleich einen oder mehrere

rere Streifen, welche Spuhlen ſodann gezogene Spuhlen oder Kiele heißen. Eine gutgezogene Schreibfeder muß weder zu hart, noch auch zu weich ſeyn. Man wählt diejenigen, die, wenn man ſie an der Spitze, zwiſchen dem Daumen und Zeugefinger, drückt, etwas nachgeben. Die nach Art der engliſchen gezogenen Federn ſind durchgehends klar, ſo daß die Seele inwendig los iſt, und hin und wieder läuft, wenn man ſie ſchüttelt. Die holländiſchen hingegen ſind lauter große Poſen, und es geht der Druck des Zugs über den Ort, wo man die Spalte an der Schreibfeder macht, ganz klar herab. Auch die hamburger ſogenannten Seeſpuhlen werden von vielen für die beſten gehalten.

Gemeiniglich werden 25 Stück in ein Packt zuſammengebunden. Die Farbe des Bindfadens bezeichnet die Güte der Gebinde. Sie werden in folgende Sorten unterſchieden.

Extra groß Gut iſt die theuerſte. Man erkennet dieſe an dem rothfarbenen Bande. Ein ſolches Packt beſtehet aus lauter großen, ſchönen und ausgeſuchten Poſen. Auf dieſe folgt:

Großes Gut, mit grünem und rothem Hanf umwikkelt.

Mittelſorte, hat ein rothes und grünes Band. Darauf folgt:

Meßextra, und hernach: kurzgebunden Roth.

Kleingelbband.

Kleinblauband.

Kleinrothband, weitläuftig gebunden.

Zuletzt die Ortpoſen, als die ſchlechteſten von allen.

Man bedient ſich auch auſſer der Gänſefedern, der Federn von Trappen, Schwänen, welſchen Hühnern und Raben zum Schreiben.

Schreibzeug, Ecritoire, heißt man gewiſſe Büchſen, Futterale, Behältniſſe und Käſtchen, die alles in ſich faſſen, was einer zum Schreiben nöthig haben kann. Wir halten uns bey ihrer Beſchreibung darum nicht auf, weil ihre Einrichtung, ſo wie der Gebrauch, jedem bekannt ſind. Nur einige minder bekannte Arten wollen wir anführen.

England liefert Schreibzeuge von Compoſitionsſtein, nach einer ſinnreichen und philoſophiſchen Zuſammenſetzung, die ſehr artig ſich ausnehmen. Frankreich, Schreibzeuge von gekochtem Leder, cuir bouilli, die, ihrer Güte und Dauerhaftigkeit wegen, im Rufe ſind. Carlsbad, in Böhmen, ſchickt auch ſehr artige Sachen in dieſer Art zum

Handel, inſonderheit von Kryſtallglaſe, Serpentinſtein, Email u. dergl.

Schriften, Typi, Characteres, ſ. Buchdruckerſchrift.

Schrittſchuhe, Schlittſchuhe, franz. Patins, eine beſondere Art Schuhe, der man ſich bedient, um leicht über das Eis wegzuglitſchen. Sie beſtehen aus einer ſchmalen Sohle von hartem Holze, worunter ein dickes Stück Stahl, das etwa 3 Linien breit iſt, der Länge nach befeſtiget wird. Im Norden von Europa, wie auch vornemlich in Holland, werden ſie ſtark gebraucht. Das meiſte von dieſem Artikel liefert Remſcheid zum Handel. Dieſer Ort löſet dafür alle Jahre mehrere tauſend Reichsthaler.

Schroot, Hagel, franz. grénail oder grénaille, wird überall von den Schrootgieſſern in Menge verfertiget. Sein Gebrauch iſt bekannt. Man nimmt ihn zum Schieſſen auf der Jagd. England liefert hiervon ſehr viel zum Handel, und zwar in verſchiedenen Nummern von 1 bis 9. Die niedrigern Nummern bezeichnen die gröberen Sorten, und ſind auch deswegen wohlfeiler im Preis. Der Schroot, welcher hier und dort in Deutſchland gegoſſen wird, iſt gemeiniglich beſſer, als der engliſche. Die Waare wird im Handel häufig verthan. Auſſer den Nummern unterſcheidet man den Schroot auch noch in eigentlich groben, Haaſenſchroot, Mittelſchroot und ſogenannten Vogeldunſt. Er wird alle nach Centnern gehandelt.

Schucken, ſ. Hanf.

Schuhe, bekanntlich eine Bekleidung der Füſſe für Manns- und Frauensperſonen, junge und alte, und deswegen auch von allerley Gröſze, Geſtalt und Stoff. Am gewöhnlichſten macht man ſie jedoch bey uns von Leder, beſonders Kalbleder, aus Korduan und Sämiſchleder. Die für Landleute, gemeine Stadtleute, und ſogenannten Kommißſchuhe für die Soldaten, werden aus Rindsleder, Juchten oder Schmierleder verfertiget. Auſſer den ledernen tragen die Frauenzimmer auch ſammetne, mancheſterne, ſeidene, reiche, geſtickte, gemalte, genähete u. dergl. Der Handel hiermit iſt meiſtentheils in der Schuſter Händen: indeſſen giebt es doch Gattungen dieſer, mit denen die Kaufleute, vornemlich die Galanterie- und Putzhändler, Nürnberger ꝛc. handeln. Hierunter gehören die gedruckten und gemalten Schuhe und Schuhblätter, von welchen Nürnberg

berg eine große Menge nach Polen, Rußland und andern Ländern im Norden ausführt. Die geſtickten und genäheten liefern Paris, Wien, Berlin und Dresden von vorzüglicher Güte. Die Filzſchuhe, welche man zu Berlin Parisgen, in Frankreich Mules nennt, werden in Sachſen von den Barethkrämern, in Niederſachſen theils von den Schuhmachern, theils von den Linnenkrämern geführt. Die ſogenannten Mules de cordes, welche einen hanfenen Ueberzeug und gute lederne Sohlen haben, dabey mit Lammfellen, oder auch mit Multon, gefüttert ſind, kommen von Langres und andern Orten in Frankreich in Menge zum Handel. Geſtrickte Schuhe, oder geflochtene von Wolle, gefüttert mit Flanell u. dergl. erhält man von Leipzig. Was endlich eine andere Art Schuhe, Spargatte, anbetrift, die in wärmeren Ländern ſehr gangbar ſind, darüber findet man unter dieſem Titel Auskunft.

Schuppen, heißt man eine Gattung Dachshäute, die aus Nordamerika häufig zu Markte gebracht werden.

Schuppenwurzel, Maywurzel, St. Georgenwurzel, radix Squamariæ, eine ſchwarze, oder ſchwarzbraune, getrocknete, ſehr harte, ſchuppige und äſtige Wurzel ohne merklichen Geruch, aber von einem bitterlichen, anhaltenden oder herben, ſehr erdhaften Geſchmack, deren Pflanze hier und dort in Deutſchland, z. E. im Brandenburgiſchen ꝛc., in düſtern, feuchten Laubwäldern, Elsbrüchen und unter den Haſelſträuchen, an den ſchattigen Ufern der Bäche und um die Quellen wächſt, und ohne Blätter iſt. Sie iſt dabey fett, ſaftreich und fleiſchig, und ſpringt im Zerbrechen wie der junge Spargel. Die Farbe der friſchen Wurzel iſt weiß, fleiſchfarbig, auch wohl röthlich, die Wurzel eben ſo weich, wäſſerig, ſtumpf und ſchuppigplatt, welche ohne weitere Faſern auf den Wurzeln der Bäume und Sträucher, in der ſchwarzen Schlammerde, ſitzt, ſo, daß man die Pflanze unter die beſondern Arten der Wurzelſauger rechnen muß. Der ganz ſaftigſchleimige, dicke, einfache Stengel iſt ſpannenlang, aber niemals völlig auſſer oder über der Erde, und mit einzelnen, faſt herzförmigen, rothen Schuppen beſetzt. Man findet die Pflanze in der Blüte und Frucht gegen Ende des Maymonats, bis zur andern Hälfte des Aprils über der Erde; aber nach dieſer Zeit nicht mehr. Die

Blumen ſtehen in einer dichten, ganz einſeitigen Spitze, zwiſchen großen ſchuppenförmigen, röthlichen Blumenblättern; ſie ſind lippenförmig, an der obern Lippe roth, an der untern weiß, mit einem beym Aufbruche ſehr ſchwachen, flüchtigen, aber unangenehmen balſamiſchen Geruch. Ihre elaſtiſchen Saamenkapſeln haben 2 Fächer und viele Saamenkörner. Die Wurzel kommt in die Apotheken.

Schuſterkraut, ſ. Doſten.

Schuſterpech, ſ. Harz.

Schürzen, ſind bekannte Kleidungsſtücke der Frauenzimmer, die von allerhand Zeuge gemacht werden. Wir berühren aber hier nur die oſtindiſchen geſtickten Schürzen, die inſonderheit die däniſch aſiatiſche Kompagnie zum Handel liefert. Von dieſen hier iſt das Stück 6 Ellen lang, und 1 Elle und 13 Sechszehntheile breit. Die flohrenen geſtreiften Schürzen mit gemuſterten Rändern u. dergl., welche uns Haarlem und Amſterdam, die baumwollenen, die die Schweitz ꝛc. liefern. St. Quintin in Picardie ſchickt Tabliers-linon-clair zum Handel, welche entweder glatt oder broſchirt, mit oder ohne Mignonettes, und 7 Achtel oder 4 Viertel breit ſind. Bey dieſen ſind 15 bis 16 Schürzen im Stück.

Schüttgelb, eine Farbe, die häufig in Holland, und auch hier und dort in Deutſchland verfertiget, und zum Handel gebracht wird. Man nimmt dazu Curcume und Alaun, kocht beydes zuſammen mit genugſamen und reinen Waſſer; alsdann gießt man die Brühe durch ein leinen Tuch über feingeſtoßene Kreide. Der zurückgebliebene Curcume wird noch ein paarmal mit Waſſer ausgekocht, und hernach ebenfalls durch ein leinen Tuch über die Kreide gegoſſen. Man rührt alles zuſammen wohl auf, und die Farbe, welche der Alaun aufgelöſet hatte, wird durch die Kreide niedergeſchlagen, ſo, daß nur ein klares Waſſer über der gelben Erde ſteht. Dieſe Farbe bringt man auf ein Tuch, damit die Feuchtigkeit davon ablaufen kann. Wenn die Feuchtigkeit ſo weit abgefloſſen iſt, und die Farbe ihre gehörige Conſiſtenz erlangt hat, dann macht man, vermittelſt eines kleinen Trichters, ſolche Figuren daraus, wie das Schüttgelb gebildet zu werden pflegt.

Das meiſte von dieſem Artikel liefert uns Holland; aber auch zu Breslau, Berlin und anderwärts machen die Berlinerblaufabrikanten viel und gutes Schüttgelb. Den ſtärkſten Abgang findet die-

dieſer Artikel in Kriegszeiten beym Militair zum Färben der Monturen und Uniformen, doch verbrauchen auch die Maler und Anſtreicher ziemlich hiervon.

Schwabacher, ſ. Schriften.

Schwaden, Schwadengrütze, Mannagrütze, Semen graminis Mannæ, iſt der Saame einer Grasart, die in Polen, Litthauen, Ungarn, Schleſien, Böhmen, Preuſſen und der Mark Brandenburg wächſt, und häufig eingeſammlet wird. Die knöpfigten Halmen, auf deren Gipfeln braune Aehren wachſen, die dem Schilf oder Röhricht gleich ſehen, werden etwa ein paar Schuh hoch. Die Blätter, ſo weit ſie die Halmen umgeben, ſind ſchilfartig und rauch. Der Saame, ſo zu Ende des Sommers reif wird, iſt klein, noch kleiner, als Hirſe, weiß von Farbe, und hat einen angenehmen Geſchmack. Man ſammlet ihn des Morgens ſehr früh, wenn der Thau noch auf dem Graſe liegt; man hält alsdann ein reines Gefäß unter, und klopft an das Schwadengras. Der reife Saamen fällt heraus, und wird ſo ins Gefäß geſammlet. Er iſt anfangs ſchwarz von Farbe, nimmt aber nach und nach eine weißlichgelbe an. Man ſäet ihn im May. Bey uns in Deutſchland wird er nur in Gärten gezeugt. Danzig, Elbing und Königsberg ſchicken hiervon das meiſte aus. Der Schwaden giebt eine ſehr angenehme und geſunde Speiſe ab. Man kocht ihn beſonders in Milch, und thut etwas Zimt daran.

Der beſte Schwaden muß ſchön rein, weiß und recht mehligt ſeyn.

Schwalbacher Waſſer, ſ. Sauerbrunn.

Schwalbenkraut, Schwalbenwurzel, Schwalbenkrautwurzel, Giftwend, Vincetoxicum, Aſclepias, Hirundinaria, ein wildwachſendes dauerhaftes Staudengewächs, das vieler Orten in Deutſchland ſehr gemein iſt, und ſeinen Standort ſowohl im ſandigen Heideboden, um dergleichen Hügel in den Harzwäldern, in andern laubtragenden, auch ungebauten Ländereyen, und an den Bergen und Steinfelſen, wie auch in einem beſſern Grunde, hat, wo es dann von verſchiedener Größe und Höhe gefunden wird. Seine beſtändige überaus äſtige und faſrige Wurzel gehet mit ihren Keimen ziemlich um ſich, und macht in wenig Jahren ſehr ſtarke Stöcke mit vielen zähen, holzigen, ganz einfachen, geraden, aber nur jährlichen Stengeln. Ihre Wurzelknoten, die zuweilen hohl wer=

werden, ſo, daß ſie ſich zertheilen, ſind etwa fingersſtark, und die weißgelblichen, weißen, innerlich mehr gelben, einfachen, fadenförmigen, ſchlanken Wurzelfaſern, die ſie in größter Menge unter ſich treibet, ſind ſehr lang, und öfters, wie ſie auch in der Materialhandlung vorkommen, in- und untereinander verſchränkt oder mit Fleiß verflochten. Sie werfen ihre Stengel im Spätherbſt ab, und bringen im Frühling neue.

Die vorbeſchriebenen runden Stengel ſind mit kurzſtieligen, ſteifen, dunkelgrünen, herzförmigen und zugeſpitzten, mit Adern durchzogenen Blättern abwechſelnd und paarweiſe beſetzt, welche unterwärts etwas kurzhaarig ſind. Aus den Winkeln beſonders nach oben zu, welche die Blätter mit dem Hauptſtengel machen, kommen im Julio und Auguſt die langen äſtigen, vielblütigen Blumenſtiele hervor, die mit Büſcheln kleiner weiſſen ſternförmigen Blümchen beſetzt ſind, welche einen nicht unangenehmen Honiggeruch haben. Dieſen folgen im September lange, ſchmale, zugeſpitzte Fruchthülſen mit häufigen glatten, dünnen Saamen, die, wie bey andern ſeidetragenden Pflanzen, mit einer ſolchen ſilberweißen, fedrigen, ſeidenen Krone beſetzt ſind.

Die Wurzel iſt das gewöhnlichſte Stück, das davon in die Apotheken kommt. Sie muß in den Frühlingsmonaten, am Gebürge etwas ſpäter, auch wohl im October, ehe noch die Keime und Sproſſen verlängert aus der Erde hervorkommen, oder wenn die Stengel wieder vergehen, gegraben werden. Von dieſer Wurzel, werden ſtatt der mit dem Alter mehr holzig gewordenen Knoten, nur die langen Faſern gebraucht, welche nicht dunkel oder ſchwarzbraun, ſondern weißgelblich oder weiß ſeyn müſſen.

Schwamm, Fungus, Spongia, iſt der Name bekannter Pflanzen, die gar geſchwinde aufwachſen, aber auch eben ſo ſchnell vergehen. Sie kommen an Bäumen, Felſen, und auch auf der Erde hervor. Man unterſcheidet ſie in Baumſchwämme, welche wieder in ſogenannte pergamentene oder dünne, Fungoides, in ſternförmige, gitterartige, wie Becher gebildete u. ſ. w. unterſchieden werden. Ferner, in blätterförmige, die aus einem harten, hornichten Weſen beſtehen, und bey den Bäumen, wo ſie ſich befinden, insgemein ein Zeichen des Alters oder einer Krankheit ſind; in kugelförmige u. ſ. w. Eine

zweyte Hauptgattung machen die Seeſchwämme, Spongiæ, aus. Die dritte ſchließt die Erdſchwämme in ſich. Dieſe haben entweder einen Stiel, auf welchem der Kopf ſtehet; ſind auch von gutem Geruch, derb von Materie und eßbar; oder ſie haben einen böſen Geruch, ſind pulverartig, blätterricht, und ſchädlich zu genießen; oder ſie haben keinen Stiel, ſind kugelrund, inwendig pulverhaftig, Boviſtæ.

Etliche unter den Erdſchwämmen werden eingeſalzen, getrocknet oder gedörrt zum Handel gebracht. Hierunter ſind die ruſſichen Rippen oder Riſchiki, die franzöſiſchen und deutſchen Champignons und Moucherons oder Mouſſerons, die Morcheln u. dergl. vorzüglich berühmt. Man findet die Rippen oder Reißgen nicht allein in Rußland, ſondern auch in Preuſſen, Polen, Litthauen, Curland und Schleſien. Aber die aus Rußland werden doch dem Geſchmacke nach allen andern vorgezogen. Indeſſen iſt auch ſelbſt unter den ruſſiſchen ein großer Unterſchied. Die wologdiſchen, und unter dieſen die aus dem ſogenannten woskreſenskiſchen Drittheile, dem kubinſchen See gegen Norden, hält man für die allerbeſten. Sie haben eine ſchöne rothgelbe Farbe, und wachſen hier vorzüglich an ſolchen Orten, wo vorhin Ackerland geweſen, und nachher Gränen oder Fichten gepflanzt worden ſind. Ihr Preis richtet ſich nach der Größe: je kleiner ſie ausfallen, je theurer bezahlt man ſie. Zum Einſalzen und Verſchicken nimmt man keine, die über einen Dukaten groß ſind. Die beliebteſten ſind nicht größer, als eine Linſe. Von ſolchen gilt ſchon auf der Stelle die Flaſche zwey Rubel. Dieſe kleinen Riſchiken wachſen nicht über der Erde, ſondern ſitzen um die Wurzeln der größeren. Man ſammlet ſie kurz vorher, ehe der Froſt einfällt. Durch das Einſalzen bekommen ſie eine ſchwarzbraune Farbe. Sie halten ſich, wenn ſie gehörig verwahrt werden, ein Jahr, auch wohl länger.

Die Champignons werden entweder friſch, getrocknet, oder eingemacht zum Handel gebracht. Sie ſind oben weiß und glatt, unten röthlich und geſtreift, härtlich von Fleiſch, und haben dabey einen guten Geruch. Die meiſten liefert Bourdeaux zum Handel. Auſſer den Champignons, die bey uns wild wachſen, pflanzt man auch welche auf eigenen dazu eingerichteten Beeten.

End=

Endlich ſo hat man beym Handel auch die ſogenannten Badeſchwämme, Spongiæ marinæ, welche zum Auf- und Abwiſchen häufig gebraucht werden, weil ſie die Feuchtigkeit leicht einziehen, und ſolche auch wieder herauslaſſen, wenn man ſie drückt. Sie wachſen an den Felſen auf den Meerufern, wo man ſie abreißt, reiniget, anreihet, und hernach zu Markte bringt. Ihre Farbe iſt gelb, braun oder rothgelb. Es giebt zarte oder feine, mittle und grobe, große und kleine, wie auch ſogenannte Pferdeſchwämme. Sie werden Pfundweiſe gehandelt, und je zarter, reiner und proportionirlicher ſie ausfallen, je höher hält man ſie im Preis. Man bringt dieſe Waare vorzüglich von den Küſten am mittelländiſchen Meere, von Tunis, Tripolis, Cap-Negre aus der Barbarey, aus Syrien, wie auch von Zante, Zara, der Inſel Kandia, von Satalia, Smyrna, ꝛc. über Venedig, Livorno, Marſeille und Trieſt zum Handel.

Auſſer den vorgenannten Arten Schwämme führen die Apotheker und Materialiſten auch noch folgende: Lerchenſchwamm, Agaricus; Boviſt, Boviſta; Roſenſchwamm, fungus Cynosbatos; Holderſchwamm, fungus Sambuci; Hirſchbrunſt, boletus cervinus; Eichenſchwamm, fungus quercinus; Nußbaumſchwamm, fungus Juglandis: wovon unter ihren Titeln des Mehrern Erwehnung geſchiehet.

Maltheſer Schwamm, fungus melitenſis, Cynomorium purpureum, iſt einer der beſonderſten Wurzelſauger auf Jamaika, in Spanien, Sicilien, auf der Inſel Maltha und der barbariſchen Küſte, eine Gattung Champignons von länglichter Geſtalt, die unſern Morcheln ziemlich gleicht. Sie wird auf den Wurzeln der Myrten- und Maſtixbäume, wie auch des Meermeldenſtrauchs, in den Wintermonaten gefunden, und davon geſammlet. Am häufigſten wird dieſer Schwamm auf dem kleinen Eyland Rhas el General nahe an der Inſel Maltha gefunden. Er taugt zwar zur Speiſe nicht, wird aber in der Medizin gebraucht. Die ganze Subſtanz der Pflanze iſt roth, herbe, ſtärkend und zuſammenziehend. Wenn dieſe Champignons gedörrt, hernach zu Pulver geſtoßen, und in Wein eingegeben werden, ſind ſie ein bewährtes Mittel wider innere Verblutungen, wo keine Verbindung oder andere chirurgiſche Operation vorgenommen werden kann. Man hält ſie für ein ſehr mildes Stipticum, das

ſeine Wirkung ſo ſchnell als kräftig äuſſert. Dieſe Schwämme haben durch ganz Italien einen großen Ruf.

Endlich die Schwämme, welche an alten Fichten und Eichen wachſen, werden mit Salpeterlauge abgekocht, getrocknet, ſtark geſchlagen, und hernach zum Feueranſchlagen gebraucht. Frankreich zieht dieſen Artikel, unter dem Namen Amadou, vorzüglich aus Deutſchland.

Schwammkraut, ſiehe Schuppenwurzel.

Schwammſteine, lapides ſpongiæ, ſind löcherichte, kleine Steine, die ſich zerreiben laſſen, grau oder weiß ausſehen, und in den Badeſchwämmen gefunden werden. Sie dienen in der Medicin wider den Stein und die Kröpfe, wie auch wider die Spulwürmer der kleinen Kinder.

Schwan, anas cygnus, der größte Vogel unter den Palmipeden, der eine beſondere Annehmlichkeit und Geſchicklichkeit im Schwimmen beſitzt. Seine Federn ſind von einem blendenden Weiß, und die Pflaum- oder Bauchfedern ſehr zart und weich. Man ſtopft ſolche in Küſſen, und legt dieſe auf die Stellen, wo man reumatiſche Schmerzen empfindet. Die Zufälle dieſer Art werden dadurch gehoben. Die zugerichteten Schwanenhäute werden wider harte Knoten und Geſchwulſten gebraucht. Man macht auch aus den Federn Puderquaſten, Muffe und dergleichen Sachen. Seit einigen Jahren nimmt man in Frankreich die Schwanenhäute und beſetzt oder bebrämt damit die groſſen atlaßnen Mäntel, welche die Damen im Winter tragen. Das Fett vom Schwane wird in der Medicin angewandt. Es macht die Augen klar und hell, lindert die Schmerzen der goldenen Ader, vertreibt die Sommerflecke, u. ſ. w. Schwanenfelle und Flügel ſchickt beſonders Archangel zum Handel. Die ſtärkſten Federkiele nuzt man zu Schreibfedern, welche zur Frakturſchrift dienen, einen Theil zu Röhren der Mahlerpinſel, u. ſ. w.

Schwanenboy, ſ. Friſon.

Schwanzpfeffer, ſ. Cubeben.

Schwarzpappel, **Albernbaum**, Populus nigra L. 1464., dieſe Baumart liebt vorzüglich einen grußigen, mit guter Lauberde vermiſchten Boden, der von vorbeyfließenden Bächen und Ströhmen feucht erhalten wird; trockene und harte Plätze aber ſind ihm zuwider. Die Stammrinde dieſer hohen und anſehnlichen Bäume iſt glatt, aſchgrau von

von Farbe, wird aber mit der Zeit rauh und dunkel. Die Blätter, ſo auf langen gelben Stielen wechſelsweiſe ſtehen, bilden beynahe ein Dreyeck, welches hinterwärts mehr gerundet iſt, und vorwärts in eine lange Spitze ausläuft. Der Rand iſt rundlich gezähnt, die beyden Flächen ſind glatt, die obere beſonders glänzend, und auf der untern der Länge nach mit einer erhabenen Ribbe, und blaßgrün. Die Blüte ſowohl dieſes, als auch aller übrigen Pappelbäume, ſteht auf zwey von einander abgeſonderten Stämmen, wovon der eine lauter männliche befruchtende, der andere aber lauter weibliche fruchttragende, weißröthliche Kätzchen im März oder April hervorbringt, welche letztere ſchon beym Ausbruch der Blätter oder doch kurz nachher ihren wolligen Saamen abfliegen laſſen. Aus eben dieſer Wolle hat D. Schäffer Papier, und mit Verſetzung ordentlicher Baumwolle, geſtrickte und gewürkte Zeuge, wie auch Hüte zu Stande gebracht. Aus den friſchen Blüteknospen, die mit einem wohlriechenden Balſam überzogen ſind, läßt ſich eine ſchmerzlindernde Salbe, und durch gehörige Handgriffe eine Wachsſeife verfertigen. Das Mark dieſer Stämme brauchen die Nordländer ſtatt des Korks zu Stöpſeln der Flaſchen. Mit der Rinde erhalten die Fiſcher in Schweden ihre Netze ſchwimmend. Die aus der Wurzel treibenden Sproſſen, imgleichen die abgeſchnittenen Aeſte, geben ein nützliches Reiſig zu Faſchinen beym Waſſerbaue ab. Auſſerdem läßt ſich das Holz durch geſchicktes Einbeizen dem ausländiſchen Ebenholze vollkommen ähnlich machen. Durch nichts ſonſt, als nur durch die mehrere Leichtigkeit, kann man es hernach von jenem unterſcheiden, und dieſe Leichtigkeit ſelbſt iſt ein Vortheil.

Das Wachsthum dieſer Bäume geht übrigens ſo ſchnell von ſtatten, daß ſie im vierten Jahre ſchon eine Höhe von 20 Fuß erreichen. In dieſer Rückſicht ſchon ſind ſie überall da, wo es auf einen ſchnellen Wuchs und ſchöne Verzierung, nicht weniger auf den ökonomiſchen Gebrauch ankömmt, zu empfehlen.

Schwäbiſch, heißt man hier und dort die Leinwand, wie auch eine Gattung Schleyer, und ſo nennt der polniſche Handelsjude alle Arten weiſſer Leinwand, Schwäbiſch oder Schwebiſch.

Schwäbiſchgemünder Waare, heißt man allerhand

hand glatte, getriebene und mit Steinen beſetzte Geſchmeide und Schmuckſachen, die von geringhaltigem Zeuge verfertiget werden, und die eben deswegen in ſehr wohlfeilem Preiſe zu haben ſind. Die Stadt Gemünd in Schwaben wimmelt von Goldſchmieden, welche jährlich eine große Menge dieſer Waaren liefern, und über Augsburg, Frankfurt und Nürnberg in alle Gegenden der Welt ausführen. Man faßt da beſonders allerhand unächte böhmiſche u. gefärbte Glasſteine, die bekanntermaßen ſehr wohlfeil ſind, und beym Handel nach tauſend Dutzenden verkauft werden. Die ſchwäbiſchgemünder Arbeiten beſtehen inſonderheit aus Hemdeknöpfgen mit bunten Steinen, von welchen das ganze Dutzend auf der Stelle um einige Kreuzer verkauft wird; in Ohrringen, Doſen, Schnallen, u. d. Dieſe ſchwäbiſchgemünder Waare ſticht übrigens durch nichts, als durch ihre Wohlfeilheit hervor.

Schwarzdorn, ſ. Schlehen.

Schwarzholz, ſ. Sumach.

Schwarzkümmel, ſ. Karbey.

Schwarzwurzel, Wallwurzel, Schmeer- oder Schmalzwurz, Schanzwurz, Beinbruch, Beinwell, radix Conſolidæ majoris, oder radix Symphyti, eine ſchwarze oder dunkelbraune lange fleiſchige, daumensſtarke, innerlich weißliche Wurzel ohne Geruch, und von einem ſchleimig, kleiſtrigen oder ſchmierigen Geſchmack. Die Pflanze, von welcher ſie genommen wird, iſt einheimiſch, und zugleich eines der allergemeinſten Staudengewächſe in Europa. Sie bringt ihre rothblauen, weiſſen, gelblichen, auch bunten Blumen im Frühling, und hat ihren Stand an feuchten Orten, von den Sümpfen an bis auf die höhern Wieſen, und von da bis zwiſchen den hohen Gebürgen, im Schlammgrunde, und in lockerer guten Erde, an den Dämmen um die Wieſen, Feldgräben, Dörfer und Landſtraßen, wo ſie recht ſtarke Wurzelſtöcke macht. Die Wurzel iſt vordem ſehr ſtark innerlich gebraucht worden; der Verbrauch hat aber abgenommen, ſeitdem die geſchickteſten unter den neuern Aerzten beobachtet haben, daß das zähe kleiſtrige Weſen, welches in dieſer Wurzel enthalten iſt, keineswegs bis zum Blute durch die feinſten Oeffnungen dringen könne, ſondern ſich in dem Speiſekanal anhänge, darinnen verweile, und ſtarke Blähungen mache.

Dagegen wird ſie, ihrer erweichenden, mäßigenden und lindernden Kräfte wegen, noch ſtark äuſſerlich gebraucht.

Beym Fabrikweſen findet inſonderheit der Gebrauch des ſaturirten Decoktes der Wurzel bey Zubereitung der Karmeſinlacke nach Hellots Vorſchrift, ſo wie des Wurzelkleiſters bey Bearbeitung der Wolle, ſtatt.

Schwefel, Sulphur, der, welcher ſo zum Handel kömmt, iſt eine metalliſche Zubereitung, welche aus dreyerley Mineralien entſtehet, die man eigentlich alsSchwefelminern betrachten kann. Solche ſind die ſogenannten Schwefelkieſe, die Schwefelerden, und die Schwefelſteine. Man findet zwar viel gewachſenen Schwefel, ſulphur nativum, in der Erde, er iſt aber nur ſelten ganz rein, ſondern faſt immer mit erdigten, ſteinichten und andern fremdartigen Theilen vermiſcht, daher ſolcher durch die Kunſt gereiniget und geläutert werden muß. Den meiſten Schwefel liefern England, Holland, Ungarn, Böhmen, Sicilien, Jßland, Marſeille, Goslar, Lüttich, der Kirchenſtaat, Toskana, und noch einige andere Gegenden. Der gemeine Schwefel kömmt in Kuchen oder Brodten, ſo die ſchlechteſte Gattung, oder in dicken Röhren, fr. Canons, welches die Mittelſorte iſt, oder auch in feinen plattrunden Stücken zum Handel. Er muß ſchön gelb von Farbe und glänzend ausſehen, ſich leicht brechen laſſen, und über dem Feuer zergehen. Will man den Schwefel zu verſchiedenen chemiſchen Arbeiten gebrauchen, z. E. den Schwefelgeiſt abziehen, ſo nimmt man dazu vorzüglich ſolchen, der ins Grünlichte fällt, weil dieſer mehr vitrioliſche Theile in ſich hält. Hingegen die Färber, Pulvermacher und andere nehmen lieber den citrongelben.

Der rammelsberger oder goslarſche Schwefel wird bey der Röſtung der Bleyerze gefangen, nachher in Pfannen geläutert, in Fäſſer geſchlagen, und zum Verkauf aufgehoben. Es giebt zwar deſſen dreyerley Sorten, nämlich den kleinen, großen, und Tabbenſchwefel, die auch in Anſehung ihrer Form von einander abweichen, aber doch ſowohl ihrer innern Güte, als auch dem Preiſe nach, wenig unterſchieden ſind, indem der Centner des kleinen oder feinen Schwefels nur um drey Mariengroſchen höher verkauft wird, als die beyden andern Sorten. Der Preis dieſer Waare iſt hier auf der

Stelle

Stelle 5 Rthlr. der Centner von 112 Pfund.

In Sicilien wird beſonders in den Gegenden um Licata und dell'Occhio viel Schwefel gewonnen. Der letztere inſonderheit hat eine ſchöne citrongelbe Farbe, und iſt ſehr geſucht. Dieſes Bergprodukt hat die Regierung, ſo wie die übrigen Mineralien, die auf der Inſel gewonnen werden, den Gebrüdern della Marra in Pacht überlaſſen, und dieſe haben hiervon eine Niederlage zu Meſſina angelegt.

Der römiſche Schwefel wird theils roh, theils raffinirt über Ancona und Livorno zum Handel gebracht. Man verkauft ihn zu Livorno zu tauſend Pfunden zu ſo und ſo viel Stück von Achten. Der raffinirte dieſer Art iſt 50 Procent theurer, als die rohe Sorte. Der Schwefel aus dem Toskaniſchen fällt meiſtentheils blaß von Farbe, beſonders der von Fonte a'Bagni, ob man ihn gleich zu Livorno Zolfo nero, oder ſchwarzen Schwefel, heißt. Die Stuffen ſind bleyfärbig, gelbſtreifig, ſchwer und hart wie Pech. Man ſtößt die Materie in Stücken, ſchmelzt ſie, und reiniget ſie durch gehörige Handgriffe. Auch zu Pereta, Caſtel-nuovo-di-Val-di-Cecina und anderwärts, ſind ergiebige Schwefelhütten, welche ihre Waare meiſtens über Telamone ausführen. Hier und dort giebt es auch ſchwefelhaltige Quellen, wo dieſer häufig anſchießt, ſo daß man ihn nachher in ganzen Stükken abnehmen kann. Der zu Marſeille raffinirte Schwefel wird jetzt im Handel dem holländiſchen gleichgeſchätzt, ſeitdem die franzöſiſchen Raffinirer mehr Fleiß auf die Verfertigung dieſes Artikels wenden. Die ſchlechteſte Sorte iſt die, welche man beym Handel Roßſchwefel, Sulphur caballinum, heißt. Dieſe iſt in großen Stücken, und eigentlich der unreine Satz, welcher beym Raffiniren übrig bleibt, und vom reinern abgeſondert wird. Dieſer Satz wird mit Eiſenſchuppen in gewiſſe Formen gegoſſen, und mit gelbem Schwefel überzogen. Er dient gegen die Rände der Pferde, und ähnliche Uebel ſolcher Thiere.

Am ſtärkſten wird der Schwefel in den Pulvermühlen verbraucht. Auch bey den Chymikern, den Wollen- und Seidenfabrikanten findet er ſeine Anwendung. Dieſe letztern geben dem Garne und der Seide mit Hülfe des Schwefelrauchs die weiſſe Farbe. Der Schwefel, den die Apotheker anwenden wollen, wird noch mehrmalen geläutert, da-

mit er alle Unreinigkeit verliere.

Der Schwefel führt bey den Scheidekünſtlern das nebenſtehende Zeichen 🜍. Er wird in Arzney innerlich wider allerhand Bruſt- und Lungen-Beſchwerniſſe und dergleichen Uebel gebraucht. Auch äuſſerlich nimmt man ihn zu Pflaſtern, Salben, und macht davon allerhand Präparate.

Schwefelblüte oder Schwefelblumen, flores ſulphuris, iſt der allerreinſte Schwefel, den man durch mehrmaliges Sublimiren erhält. Dieſer wird häufig in England, Holland, zu Marſeille, Rouen und Venedig verfertiget. Die Schwefelblüte iſt entweder in Brodten, oder als ein feines Mehl. Jene Sorte muß in Formen, wie das Saftgrün, oder wenigſtens in groben Stücken, dabey leicht, zerbrechlich, und eher weiß als gelb von Farbe ſeyn. Die Schwefelblüte in Pulver hingegen muß recht fein und zart, dabey gelbweiß von Farbe, und angenehm von Geſchmack ſeyn. Dieſer Artikel wird bey Pfunden und in Kiſten gehandelt, der gemeine oder Stangen- und Brodſchwefel aber nach Centnern und in Tonnen.

Amerika liefert ein paar Arten Schwefel von vorzüglicher Güte zum Handel, doch aber nicht ſehr häufig. Eine hiervon erhalten wir aus Quito; dieſe iſt in glatten, glänzenden, goldgelben Stücken. Sie giebt, wenn man ſie anzündet, eine ungemein ſchöne blaue und überhaupt viel lebhaftere Farbe, als der gemeine Schwefel. Die andere kömmt von der der Krone Frankreich gehörigen Inſel Guadeloupe; auch dieſe Sorte iſt in ſchönen und durchſichtigen Stücken.

Aus wohlgeläutertem Schwefel, verſchiedenen Blumen und Gewürzen, macht man die Schwefellåppchen, Schwefelſpäne, oder den Weineinſchlag, womit die Weine geſchwefelt werden. In Thüringen, beſonders zu Schmalkalden, wird der Schwefelgeiſt und Balſam häufig verfertiget, und von eigenen Leuten, die man Königſeer nennt, und die auch noch andere Arzneyen führen, zu Kauf getragen.

Zu Hamburg wird der goslarſche Schwefel bey 100 Pfund, contant in Kurant, mit 30 Procent Thara auf die Tonne, und einem Procent Gutgewicht, gehandelt.

Zu Amſterdam handelt man den rohen Schwefel mit 2 Procent Gutgewicht, und einem Procent Abzug für prompte Bezahlung. Beym raffinirten werden 2 Procent für dieſe letztere gekürzt, und

die eine und die andere Sorte wird netto Thara gehandelt.

Schwefelwurz, ſ. Haarſtrang.

Schwein, ein bekanntes vierfüßiges Thier, von welchem es ſowohl wilde, als auch zahme Art giebt. Es liefert allerhand Dinge zum Handel. Schon die lebendigen zahmen Schweine geben für viele Länder und Gegenden einen wichtigen Handelszweig ab, z. E. für die Moldau und Wallachey, Boſnien, Ungarn, Polen, verſchiedene Provinzen Frankreichs u. ſ. w. Die moldauiſchen Schweine werden, ihrer Größe wegen, allen andern vorgezogen. Man ſchätzt die am meiſten, welche in den kotnar- und kigetſchiſchen Eichenwäldern, die von großem Umfange ſind, gemäſtet worden ſind. Ungarn liefert eine ungeheure Menge Schweine nach Oeſterreich, Bayern, Franken, Mähren, Böhmen und Sachſen. Das Fleiſch der ungariſchen Schweine wird wegen der guten Eichelmaſt, die in dieſem Lande anzutreffen iſt, gar ſehr geſchätzt. Slavonien führt viele Schweine von ſeiner Zucht durch Ungarn nach Deutſchland, und durch Kroatien und Dalmatien ins Venetianiſche u. ſ. w. aus. Eben ſo liefert Böhmen viele tauſend Stück Schweine auf die Märkte der benachbarten Länder. Polen, beſonders Kleinpolen, das Krakauiſche, Sendomiriſche ꝛc. führen eine auſſerordentliche Menge nach Schleſien, ins Brandenburgiſche, nach Sachſen u. ſ. w. aus. Syrmien hat eine ſehr ſtarke Schweinemaſtung, wozu es zum Theil das magere Vieh aus Servien und Boſnien holt. Die heſigen Schweine ſind nach dem Farenkraute, filix, ſehr gierig, und werden davon ſehr fett. Mit eingeſalzenem Speck oder Schweinefleiſch, ſo beſonders von zahmen Schweinen erhalten wird, treibt man in den Seeſtädten, vorzüglich zu Kopenhagen, St. Petersburg, Amſterdam, Bergen, Hamburg, Stettin, Emden ꝛc. einen gar wichtigen Handel, indem dieſe Waare zu Verproviantirung der Schiffe häufig verbraucht wird. Nordamerika, beſonders New-York, Penſilvanien, Virginien und Maryland liefern eine auſſerordentliche Menge geſalzen und geräuchert Schweinefleiſch, Schinken und Zungen zum Handel, die noch beliebter, als die irländiſche Sorte ſind. Auch der Handel mit verſchiedenen andern Dingen, die ſowohl die zahmen, als auch die wilden Schweine abgeben, iſt faſt allenthalben von

Belang. Hierunter rechnet man geräucherte Schinken, Seitenſpeck, Zungen, Schweinsköpfe, Blut-, Leber-, ſogenannte Mett- und Knackwürſte, Schlackenwürſte u. ſ. w.

Mit Schinken wird aus Weſtphalen, Pommern, der Moldau, dem Krakauiſchen, Magdeburgiſchen, aus Oſtfriesland, dem Hollſteiniſchen ꝛc., wie auch von Bayonne in Gaſcogne und Nerac in Rouergue, ein wichtiger Handel nach auswärts getrieben. Man ſehe hierüber unter dem Titel: Schinken, das Mehrere.

Mit Schweinefüßen, pieds à la ſainte Ménéhoud, treibt man aus Champagne nach Paris, und weiter hin, einen anſehnlichen Handel. Dieſe ſind ſo köſtlich zubereitet, und ſo mürbe gekocht, daß ſogar die Knochen mitgegeſſen werden können.

Mit dem Schmalze von den zahmen Schweinen wird nicht nur zum Gebrauch der Küche, ſondern auch zur Medicin, und für die Wollenmanufakturen, wo man dieſen Artikel zum Einſchmieren der Wolle anwendet, viel gehandelt. Auch die Parfumirer und Perruckenmacher gebrauchen es zur Verfertigung der Haarſalben und Pomaden, ſo wie die Seifenſieder zu verſchiedenen Seifen.

Auſſer dieſen ſind im Handel auch noch die Häute zu bemerken. Dieſe werden nicht allein für die Buchbinder und Siebmacher zugerichtet, ſondern es läßt ſich auch ein gutes Schuhleder daraus verfertigen. Die Häute aber von den wilden Schweinen, auf welchen man die Borſten ſtehen läßt, werden von Sattlern und Täſchnern, zum Ueberziehen der Koffer u. dergl., gebraucht.

Die Schweineborſten, fr. ſoies de porc, kommen häufig zum Handel. Die meiſten liefern Archangel, St. Petersburg, Riga, Königsberg, Danzig, Elbing, Breslau. Sie gehen in großer Menge nach England, Frankreich und Italien. Sie dürfen nicht abgeſotten, ſondern müſſen kalt ausgeritten werden, wenn ſie gut zum Gebrauch ſeyn ſollen. Die Bürſtenbinder verarbeiten dieſen Artikel zu allerhand Bürſten, Kehrbeſen, groben Pinſeln u. ſ. w. Die Schuſter, Sattler, Riemer u. dgl. haben ſie bey ihrem Nähen nöthig. Man erhält ſie aus Rußland und Polen fäßerweiſe. Sie ſind in Bünden einer Fauſt dick, und werden hernach von den Bürſtenbindern gehörig ſortirt, und weit und breit verfahren. Man unterſcheidet die ſortirte Waare in holländiſche

und

und engliſche Art, nach ihrer Zurichtung.

Die wilden Schweinsborſten, welche man ebenfalls am häufigſten aus Rußland, Polen und Litthauen erhält, kommen über Lübeck, Hamburg, Königsberg und Danzig zum Handel. Ein großer Theil davon geht nach Nürnberg, Frankfurt ꝛc., und wird da ſortirt, und in kleine Kiſtchen von Tannenholz eingepackt. Man nennt ſie hernach Schachtelborſten, und verfährt ſie weit und breit.

Endlich ſo kommen auch noch von dieſen Thieren zum Handel: die Zähne, der Schweineſprung und die Steine. Die erſteren ſind von wilden Schweinen; man faßt ſolche in Silber oder Metall, und hängt ſie den kleinen Kindern an. Der Schweineſprung iſt nichts anders, als die kleinen Knochen in den Hinterfüßen dieſer Thiere, welche in der Medicin ihre Anwendung finden. Schweinsſteine ſind die auf beyden Seiten der Schweinsköpfe befindlichen mürben Beinchen, die ebenfalls zu mediciniſchem Gebrauch dienen. Eine ähnliche Art iſt der Lapis porcinus, lapis Hyſtricis, Stachelſchweinſtein, oder Gallenſtein von Malacca und Zeylon, wie auch der lapis Hyſtricis ſpurius, ſo in dem Magen der Stachelſchweine gefunden wird, und eine halbzöllige, glatte und leichte Kugel vorſtellt, im übrigen aber mit jenem nicht verwechſelt werden muß. Der orientaliſche Schweineſtein, welcher durch die Oſtindienfahrer aus Zeylon und Malacca zu uns gebracht wird, findet ſich auch in Braſilien und in andern heiſſen Erdſtrichen. Beyde Sorten gehören unter die entbehrlichen Mittel in der Medicin, ſind aber dennoch, weil Aberglaube und Eigennutz ſie empfehlen, in Indien und anderwärts geſucht, und werden in hohem Preiſe gehalten. Der von Malacca, den man für den kräftigſten hält, und der auch höher im Preiſe ſteht, iſt dem zeylaniſchen an der bald völlig runden, bald etwas eyförmigen, auf beyden Seiten etwas plattgedruckten Geſtalt gleich. Beyde haben keinen Geruch, aber der Geſchmack iſt bald erträglich bitter, bald recht durchdringend bitter und ſcharf. Die Größe iſt verſchieden, und das Gewicht bald 1 Loth, bald 5 Quentchen, oder etwas mehr. Die Farbe gleicht dem Horne, und fällt auf ein vermiſchtes Rothbraun. Die äuſſere Fläche des malacciſchen Steins iſt glänzend, und läßt ſich, wenn er naß ge-

macht wird, etwas klebrig-ſeifenartig anfühlen. Der zeylaniſche Stein iſt etwas größer, dichter und ſchwerer. Er beträgt 1 und 1/2, 2 bis 2 und 1/2 Loth im Gewicht, hat eine etwas ſchuppige Oberfläche, dabey das Anſehn, die Farbe, und etwas weiche, ſchmierige Conſiſtenz eines ſchwärzlichen, eingetrockneten Saftes, klebt an den Fingern, und macht ſie eben ſo bitter, als das Waſſer, worein man ihn eintunkt. Er wird hier und dort in Gold eingefaßt, und an einer feinen Kette von eben dieſem Metall befeſtiget aufbewahrt, damit man ihn bequemer in Wein oder Waſſer hängen, und wieder herausziehen kann, wenn er von ſeinem Gewichte nicht bald zu viel verlieren ſoll.

Schweinbrod, Saubrod, Arthanita, panis porcinus, Cyclamen, eine dicke, runde und fleiſchigte Wurzel, auswendig ſchwärzlicht, inwendig weiß, dabey von ſcharfem, und wenn ſie noch friſch iſt, von recht brennendem Geſchmack. Dieſe Wurzel wird unter die ſtärkſten Purganzen gerechnet, und daher nur äuſſerlich gebraucht.

Schweitzer Käſe, ſind vortrefliche Sorten Käſe, die in verſchiedenen Gegenden der Schweitz verfertiget, und weit und breit verhandelt werden. Von dieſen findet man im Kanton Solothurn den Geis- oder Ziegenkäſe von der Größe unſerer Schaafkäſe; im Kanton Glaris den ſchabziger oder grünen Käſe in Formen von etwa 9 Pfund ſchwer; in den Gegenden an der Saane, den ſaaner Käſe, 22 bis 24 Pfund ſchwer; den emmenthaler in Formen von 40, 60, auch wohl 100 Pfunden im Gewicht.

Unter den großäugigen, welche vorzüglich unter dem Namen ſchweitzer Käſe, in fremde Länder verfahren werden, ſind die vornehmſten: der berühmte grierzer oder Gruyereskäſe, aus dem freyburger Kanton; der urſeler Käſe, im urſeler Thal auf dem Gotthard, der münſterthaler im Bisthum Baſel, und der Gexkäſe, aus dem Gexlande. Von dem ſaaner und grierzer Käſe werden jährlich gegen 30000 Centner über Genf nach Frankreich ausgeführt. Endlich ſo ſind noch zu bemerken, der grüne Kräuterkäſe, und der von Travers.

Schweitzer Leinen, eine geblumte Leinwand, welche hier und dort in Weſtphalen, inſonderheit zu Bielefeld gewebt wird, und ihren Namen daher hat, weil ſie eine Nachahmung der ſchweitzerſchen Leinweberey iſt.

Schweitzer Weine, ſind gute Sorten weißer auch rother Weine, die in vielen Gegenden Deutſchlands Abſatz finden. Die berühmteſten im ſogenannten neuen Lande (Pais-de-Vaud), oder dem franzöſiſchen Theile des berner Kantons, ſind die von La Vaux oder La Cote. Das letztere iſt ein vier Meilen langes Weingebürge, das längs am Leman- oder Genferſee gelegen. La Vaux heißt ein anderer Bezirk von Weinbergen, der vom See eingeſchloſſen, und ungefähr eben ſo groß iſt, wie jener, aber ungleich mehr Wein giebt. Der Wein aus La Vaux ſteigt zwar zu Kopfe, hat aber einen ſüßern und angenehmern Geſchmack, auch mehr Geiſt, als der andere. Der Cotewein hingegen iſt geſünder, und verträgt auch den Transport beſſer. Von beyden Sorten iſt die Art von Natur hitziger und dauerhafter, als die rothe, und je älter dieſer Wein wird, je mehr veredelt er ſich. Man kann ihn, wenn er auf Bouteillen gezogen worden, wohl 30 Jahre, und länger, im beſten Stande erhalten. Die Weine vom hieſigen Gewächſe werden in Menge nach Frankreich, Holland, England, Schwaben ꝛc. ausgeführt. Die Diſtrikte, wo die beſten La Vauxweine fallen, ſind Cully, Riez, Epaiſſes und Dezaley, und dieſe liefern weiſſe Sorten. Treytorens und Saint Saphorin ſind hingegen die, wo man die beſten rothen gewinnt. Die vorzüglichſten unter den Weingegenden von La Cote ſind Tartegnins, Mont und Fechy. Die Aerzte empfehlen den Paleyre, in der Gegend von Lauſanne, welcher, wenn er alt iſt, ſehr geſund ſeyn ſoll; wie er denn auch überhaupt für einen guten Tiſchwein gehalten wird. Auſſer den vorgedachten Gewächſen ſchätzt man auch noch im neuen Lande die Weine, welche zu Montraux und Yvorne gebauet werden.

In der Grafſchaft Neuburg fällt beym Dorf Cortaillod ein vortreflicher Wein, den die Ausländer dem beſten Burgunder und Champagner noch vorziehen. Das Walliſerland hat Weinberge von Brieg bis nach Saint Maurice, wo herrlicher Muskateller gezeugt wird, der weit und breit geſucht iſt. Man unterſcheidet ihn in zweyerley Sorten, von welchen die eine Coquempin und die andere Vin de la Marque genannt wird. Auch der Martinacher, ſo am Fuße des St. Bernhardsberges fällt, iſt wegen ſeiner Stärke und ſeines Feuers berühmt.

Nicht weniger ſind die

Valt-

Valtliner und Clevener im Rufe. Man verfertiget da unter andern einen ſüßen Wein, der faſt ſo ſtark, wie Brandwein iſt, und einen aromatiſchen Geſchmack hat. Dieſer iſt ſchon zu der Römer Zeiten beliebt geweſen.

Die neuburger weißen auch rothen Weine, namentlich die aus dem Stadtgebiet, von Favarge, Boudry und Saint Aubin, ſind gleichfalls im Rufe.

Die Weine aus dem zürcher Kanton ſind zwar meiſtens etwas herb, allein ſie laſſen ſich 20, 30, auch wohl mehr Jahre auf dem Lager halten, ohne zu verderben. Je länger man ſie liegen läßt, je milder von Geſchmack werden ſie.

Der rothe laufener Wein wird nicht allein hier und dort in der Schweitz abgeſetzt, ſondern auch nach Schwaben ausgeführt.

Endlich rechnet man auch noch unter die vorzüglichen Schweitzerweine, den Reifthaler, im berner Kanton, und den Locarner, aus Luggarus, einer der 4 Landvogteyen in Italien.

Die Oerter, woher der deutſche Weinhändler gelegentlich nach ſeiner Lage ſchweitzeriſche Weine beziehen kann, ſind entweder Genf, Neuburg oder Neufchatel, Baſel und St. Gallen.

Vom Maaſſe des berner Kantons hat ein ſogenanntes Landfaß, 6 Saum, 24 Eymer, oder 600 berner Maaß.

Ein Faß ſchlechtweg, 4 Saum, 16 Eymer, oder 400 Maaß.

1 Eymer, 25 berner Maaß.

Das berneriſche Maaß hält an räumlichen Inhalt 113 berneriſche Kubikzoll, und es vergleichen ſich hiernach 13 berneriſche Maaß mit 6 hamburger Stübchen.

Zu Baſel hat das Weinmaaß folgende Eintheilung:

Ein Saum hat 3 Ohm, 96 Pott alt Maaß, oder 120 Pott neu Maaß.

Ein Ohm 32 Pott alt Maaß, und 40 Pott neu Maaß.

Der Ohm iſt 2522 franz. Kubikzoll groß, ſo, daß ſich vergleichen: 13 Pott neu Maaß mit 18 hamburger Quartier.

Scillæ, ſ. Meerzwiebeln.

Scinci marini, ſ. Stinci.

Sciurus, ſ. Eichhorn.

Scolopendrium, ſ. Hirſchzunge.

Scolopendrium verum, ſ. Milzkraut.

Scolymus, ſ. Artiſchocken.

Scomber, ſ. Mackrele.

Scoparia, ſ. Genſter.

Scopa Regia, ſ. Mausdorn.

Scopartium, ſ. Genſter.

Scordienkraut, Waſſerknoblauch, Waſſerbathennich, Waſſergamander, Knoblauchs-

lauchsgamander, Scordium, Feucrium Scordium L. 790., Chamædrys paluſtris, Triſſago ſive Trixago paluſtris, Mithridacium verum, ein ſehr gemeines Heilkraut, das in vielen von Deutſchlands Provinzen wild wächſt, und für die Apotheken geſammlet wird. Seine natürlichen Standörter ſind die niedrigen Wieſen, die Sümpfe und Stellen, wo die Waſſer austreten, an den Ufern und in ſchattigen, buſchigen Elßbrüchen, wie auch den Gräben an den Dämmen ſolcher Gegenden ſelbſt, wo das Kraut bald ſchattig, bald frey, oder auch zwiſchen dem Riedgraſe und andern Sumpfgewächſen ſtehet, und daher bald blaßgrün, und in Moraſterde geil getrieben, lang, äſtig, 1 und 1/2 Fuß hoch, mit wenigen oder auch gar keinen Blumen gefunden wird, bald kürzer und gedrungener, dunkelgrüner, mit ſchönen rothblauen Blumen, oder auch ganz niedrigäſtig und ſchwach zum Vorſchein kommt.

Verpflanzt man es aber in die Gärten, ſo wird es groß, dunkelbraun von Farbe, und gleicht in der übermäßigen Vermehrungsart der Waſſermünze und dem Poley. Das Kraut treibt überall häufige Keime aus den Hauptſtöcken, die ſich ſehr verlängern, und anfangs junge, aufrechtſtehende, einfache Stengel treiben, bis ſie ſich endlich durch Nebenzweige ſtark vermehren, und zur Blütezeit bis auf die Spitze ſtrecken müſſen. Die Blumen ſind lippenförmig und blauroth, die Stengel rauh und gerade, die Blätter länglich- und eyrund, am Rande gekerbt und weich, und zuweilen ſehr breit. Für die Apotheken ſammlet man das ganze Kraut, wenn es in den Sommermonaten in der Blüte ſtehet, auch früher oder ſpäter, ohne dieſelbe; zuweilen wohl gar noch im September. Es wird mit Recht unter die beſten Heilkräuter gezählt, und von praktiſchen Aerzten in vielen Fällen mit Nutzen verſchrieben.

Scorpion, Scorpio, ein achtbeinichtes Inſekt mit 2 Armen oder Scheeren, und einer harten vergliederten Haut, nach Art der Krebſe. Das Thier führt an dem letzten Ringe ſeines Schwanzes einen krummen Stachel, den es in die Menſchen und Thiere, auf welche es kriecht, einſchlägt, und ſie damit verwundet. Nach der Meynung vieler ſowohl unter den ältern, als auch unter den neuern Naturkundigen und Aerzten, ſollen die Scorpionenſtiche giftig ſeyn. Dagegen wollen andere Gelehr-

te unter den neuern, unter andern Hr. v. Maupertuis, Garcin und mehrere Männer von Gewicht, beobachtet haben, daß ſie nicht giftig ſind. Man mögte fragen, wem nun das Publikum glauben, und woran es ſich halten ſoll? Indeſſen wäre der Punkt immer wichtig genug, daß man ihn ſchon längſt hätte entſcheiden ſollen.

Das Thier iſt übrigens, inſonderheit in warmen Ländern, ſehr gemein. Italien, Spanien, die Provence und Languedoc ſind ſehr damit geplagt, ſo auch die Gegenden um das Kap der guten Hofnung, und andere mehr. Der Scorpion hält ſich am liebſten an warmen, feuchten und ſchattigten Orten, in Ritzen der Gemäuer und Felſen, in Kammern und Kellern, unter Steinen, die auf der Erde liegen, auf. Der Stich von dieſem Thiere wird am beſten mit Scorpionöl geheilt. Nach Andern heilt dieſer auch ohne Gebrauch eines Mittels nach kurzer Zeit von ſelbſt. Die italieniſchen und franzöſiſchen Scorpione ſind übrigens klein und weiß von Farbe, hingegen die aus Oſtindien, Afrika und Amerika ſchwarz, blaulichtroth, und alle viel größer, als die in ſüdlichen Gegenden von Europa.

Die Apotheken führen ſowohl das einfache, als auch ein zuſammengeſetztes Scorpionöl. Es kommt aus Italien über Venedig ein ſolches Oel in kleinen länglichten Gläſern, worinne annoch der Scorpion ſich befindet, zum Handel. Es wird bloß äuſſerlich wider Harnverſtopfung, Steinſchmerzen u. dergl. angewandt.

Scorpioides, ſ. Raupenklee.

Scorpionkraut, ſ. Raupenklee.

Scorzoner, Schlangenmord, Haberwurz, Scorzonera, iſt ein Heilkraut, deſſen Saft weiß, wie Milch ausſiehet, und dabey bitter ſchmeckt. Die wilden Arten, worunter die mit dem ſchmalen und gekerbten Blatte, taugen zu nichts; aber die breitblättrichte, welche in Gärten gezeugt wird, dient in der Medicin. Die Wurzel iſt daumensdick, etwa einer halben Elle lang, von auſſen ſchwarz, inwendig aber mit einem weiſſen Safte angefüllt. Von dieſer Wurzel haben die Apotheken unterſchiedliche Zubereitungen; auch wird ſie eingemacht.

Scorzonera ſylveſtris, ſ. Bocksbart.

Scrophularia, ſ. Braunwurz.

Scrophularia media, ſ. Fettehenne.

Scrophularia minor, ſ. Schöllkraut.

Sebeſten, ſ. Bruſtbeer.

Sebum, ſ. Talch.

Secale, ſ. Rogken.

Secondo ſangue, ſ. Korallen.

Secreton, ein weißer mittelfeiner Kattun, den die Franzoſen von Pondichery zu Verkauf bringen. Er liegt 5 Sechstel des pariſer Stabs breit, und 15 Stab lang.

Sect, nennt der deutſche Weinhändler gewiſſe Sorten ſtarker ſpaniſcher Weine, beſonders den Xeres, oder Xereſer, einen weißen magenſtärkenden, etwas bittern Wein, der in Sevilla gebauet wird; ferner den Peralta, oder ſogenannten ſpaniſchen Sect, ebenfalls einen ſtarken weiſſen Wein; wie auch den Mallaga=, Canarien= und Palmſect. Die beyden letztern ſind, nebſt dem Peralta, die ſüßeſten und lieblichſten von Geſchmack. Der Mallaga iſt ſtärker und feuriger. Sie werden insgeſammt nach Botta von 40 Arobas verkauft. Die Städte Cadix, Mallaga, Duinkirchen, Amſterdam und Hamburg treiben mit dieſen Sorten einen wichtigen Handel nach verſchiedenen Gegenden. Ein Boot ſolcher Weine hält gewöhnlich 130 hamburger Stübchen. In Schiffsladung rechnet man 4 Boot auf eine Laſt.

Secund, ſ. Schriften.

Securidaca, ſ. Beilkraut.

Sedanoiſe, im franzöſiſchen Buchhandel daſſelbe, was Pariſienne bedeutet, nemlich die kleinſte Art von Druck.

Sedanſche Tücher, draps de Sédan, ſind ganz feine franzöſiſche Tücher, die zu Sedan in Champagne gewebt und zugerichtet, und hernach faſt in alle Theile der Welt ausgeführt werden. Man webt ſie von achterley Sorten, nemlich ſogenannte premiere & deuxieme qualité, welche 1 und 1 Drittel Aune breit ſind. Dergleichen 5 Viertel breite. Dergleichen, Entrefins genannt, ebenfalls 5 Viertel breit. Endlich 7 Sechstel und 9 Achtel breite Tücher.

Alle dieſe, ohne Ausnahme, ſind ihrer Feine, Geſchmeidigkeit, Kernhaftigkeit, und dauerhaften Farben wegen auf der ganzen Welt berühmt. Die vornehmſten Kouleuren beſtehen in ſcharlach= und purpurroth, karmeſin, violett, blau, grün, chamois oder rehfarben, rußfarben und ſchwarz. Die ſchwarzen Pagnonstücher übertreffen alles, was man in dieſer Art anderswo verfertigen mag. Ein beträchtlicher Theil von den ſchwarzen, blauen und ſcharlachrothen Tüchern geht ſogar nach England. Nur etwa ein Drittel des Ganzen wird in Frankreich ſelbſt verbraucht, den Ueberreſt ziehen die öſterreichiſchen und

vereinigten Niederlande, Deutſchland, das nördliche Europa, die Schweitz, Italien, und die franzöſiſchen Inſeln in Amerika an ſich. In Anſehung der Feine unterſcheidet man die ſedanſchen Tücher in dreyerley Hauptſorten, von welchen die erſte und beſte aus lauter feiner Segoviawolle ohne Zuſatz einer andern Sorte, gewebt wird. Bey den zweyten nimmt man Seguença, Segovia mit Albarazina und Soria vermiſcht. Und zu der dritten Mittel- und mittelfeine Sorten ſpaniſcher Wolle.

Der Bleyſtempel bey der feinſten Sorte hat auf der einen Seite das Bruſtbild des Königs mit den Worten: Louis XIV. reſtaurateur des arts & du commerce, und auf der andern das Wappen der Stadt Sedan und um dieſes die Umſchrift: Draperie royale de Sédan.

Das Bley der feinen Tüchersorte führt auf der einen Seite das Stadtwappen, und auf der andern die Worte: Draps ſéconds de Sédan.

Das Bley der dritten Sorte iſt völlig jenem gleich, nur iſt auf der andern Seite zu leſen: Draps de la troiſieme Sorte de Sédan.

Sedum, ſ. Hauslauch.

Sedum minus, ſ. Mauerpfeffer.

Seeaal, ſ. Murene oder Meeraal.

Seeblumen- oder Seeplumpenwurzel, radix Nymphææ, dieſe Wurzel wird von zwey verſchiedenen Gattungen Pflanzen geſammlet, von welchen die eine in der Botanik Nymphæa lutea, L. 729., Neuphar luteum, gelbe Seeblumen, gelbe Waſſernymphen, Nixblume, oder Kannen genannt wird; die zweyte aber Nymphæa alba, weiße Waſſernymphen, weiße Seeroſen, Tulpen oder Lilien, weiße Kannen. Beyde Arten ſind bey uns in Deutſchland einheimiſch, und wachſen im Brandenburgiſchen, in Pommern, Oſt- und Weſtpreuſſen, Großpolen und der Niederlauſitz, in vielen Gegenden ſehr häufig. Man findet ſie da in den Vorwäſſern und Buchten großer Ströhme, um die Inſeln, in den Landſeen und ſtehenden Wäſſern, Teichen, Sümpfen und Gräben von verſchiedener auch wohl beträchtlicher Tiefe, theils in einen ſehr ſandigen Grunde, theils auch im unreinen, moraſtigen und leimigen Boden. In dieſem ſtreichen ihre armsdicken und langen Wurzeln ganz wagerecht, und bringen im Junius oder Julius ihre Blumen einzeln auf langen, glatten, einfachen, einblättrigen und einblütigen Stielen, die mit einem ſtarken, ſehr ſchwämmigen oder röhrigen

rigen Mark verſehen ſind. Die großen, fleiſchigen Saamenknöpfe von dieſer Pflanze reifen im Herbſte. Die Wurzel wird, wohl getrocknet, in Arzney gebraucht. Wenn ſie im Herbſte friſch geſammlet worden, iſt ſie zwar äuſſerlich gelb oder gelbbraun, mit einer zähen Schaale überzogen, inwendig aber blaß oder weiß, fleiſchig und derb, jedoch dabey immer ſchwammig genug. Sie muß bald aus dem Waſſer genommen, von den Faſern gereiniget, und in lange Stücken oder auch Scheiben geſchnitten, nicht aber am Ufer aufgeleſen werden, wo ſie zuweilen in freyer Luft und Sonne ſchon einige Zeit gelegen, und bereits in eine weinhafte Gährung gekommen iſt, die ſich durch den Geruch verräth. Man muß ſie auch nicht zu jung ſammlen, oder zu geſchwind und zu ſcharf trocknen, indem ſie ohnehin über drey Viertheile zuſammenſchrumpft, eben ſo wenig taugt die aus faulen Sümpfen, ſondern man muß ſie aus reinem Waſſer nehmen. Ihre Sammlungszeit iſt der Herbſt, wenn die Fiſcher die Wäſſer von dem Unkraute, welches ſie in der übrigen Jahrszeit, der Laiche und Bruth halber, ſtehen laſſen, zu reinigen, und die Wurzel mit Grundſicheln und Grundhacken loszureiſſen pflegen. Die Wurzel iſt ohne Geruch, der Geſchmack recht erdhaft herbe, und hintennach etwas bitterlich. Sie äuſſert ihre mediciniſchen Kräfte darinn, daß ſie gelinde reiniget, ſtärkt und anhält.

Seeeinhorn, Narhval, Monoceros, Unicornu marinum, eine Art Wallfiſche, welche beſonders im Eismeer um Grönland angetroffen werden. Sie ſind von dem Wallruß nur wenig unterſchieden. Der Fiſch wird 20 bis 30 Ellen lang, und 10 bis 12 Ellen dick. Sein Körper enthält eine Menge Speck, woraus man Thran brennt, der aber gar ſehr ſtinkt. Aus ſeinem Oberkinnbacken geht ein langer gerader Zahn hervor, der, nach Beſchaffenheit und Größe des Fiſches, 8 bis 12 Fuß lang, gerade, lang oder gewunden und ſpitzig zugeht, dabey auswendig gelb von Farbe, inwendig aber weiß ausſiehet. Dieſer nun iſt das Seeeinhorn, franzöſ. Licorne, welches man ehedem für das Horn von einem ſeltenen vierfüßigen Thiere hielt. Dieſes Horns bedient ſich der Narhval vermuthlich, theils das Seegras, als ſeine eigentliche Speiſe, vom Grunde herauf zu langen, theils auch, um damit unter dem Eiſe eine Oefnung zum Luftſchöpfen

ſchöpfen machen zu können, oder um ſich gegen ſeine Feinde zu wehren. Man braucht dieſes Horn in den Apotheken zur Arzney, und behält es auch in den Materialgewölbern und Naturalienkammern zur Zierde auf.

Seeheuſchrecken, franz. Locuſtes marines, werden beſonders an den Küſten des ſpaniſchen Amerika in groſſer Menge gefangen. Man ſchneidet ihnen die Schwänze ab, trocknet ſie hernach, und bringt ſie zum Handel. Sie ſind etwa einen Fuß lang, und ein paar Zoll dick, geben auch eine gute und nahrhafte Speiſe ab.

Seehund, Seekalb, Phoca canina, iſt ein Säugthier, das an den Küſten des Eismeers, in Grönland u. ſ. w. häufig angetroffen wird. Manche unter den Schriftſtellern vermengen dieſe Gattung mit dem Hay, oder Seewolfe, welches aber unterſchiedene Arten ſind. Man ſehe unter ihren Titeln, was ſie betreffen mag. Das Seekalb oder der Seehund lebt ſowohl im Waſſer, als auf der Erde. Das Thier hat die Größe eines gewöhnlichen Kalbes, vier Füße, und, nach Verhältniß des Körpers, nur einen kleinen Kopf. Die Naſenlöcher ſind wie die an unſern gewöhnlichen Kälbern. Die Haut iſt dicht mit ſchwarzen und aſchgrauen ſtarren Haaren bedeckt, die ſehr glänzend ſind. Man richtet ſolche zu, und beſchlägt Reiſekoffer, Pferdezeug u. dergl. damit. Der Seehund lebt von Fiſchen, Kraut und Fleiſch. Er wird in der See gefiſcht, und auch auf dem Lande gefangen. Im letztern Fall nimmt man beſonders die Gelegenheit wahr, wenn die Thiere eingeſchlafen ſind. Man beſchleicht ſie dann, und tödtet ſie durch Schläge auf die Schwänze, von welchen ſie gar bald hinzufallen pflegen. Zur See fängt man ſie mit Harpunen. Die größten von dieſen Thieren ſind nicht über 8 oder 9 Fuß lang; die gewöhnlichen nur 5 bis 6. Man ſucht ſie nur wegen ihrer Häute, und des Specks halber, den ſie ausgeben. Den letztern preßt man, oder brennt ihn, und macht davon Thran, der unter allen andern Sorten dieſer Waare am meiſten geſchätzt wird. Die Fiſcher haben bemerkt, daß gerade die Gegenden, wo ſich die Seehunde am häufigſten aufhalten, von den Wallfiſchen wenig beſucht werden, welches vermuthlich daher rührt, weil beyde Thierarten einerley Nahrung ſuchen, und die Wallfiſche natürlich da wenig finden würden, wo die Seehunde, die bekanntlich

in großen Heerden ſich verſammeln, ſchon alles aufgezehrt haben.

Seekrabben, ſind Waſſerthiere, mit gegliederten Schaalen über den Leib, doch ohne Scheeren, worinne eigentlich ihr Unterſchied zwiſchen den Krebſen beſtehet. Sie werden an engliſchen, holländiſchen und ſeeländiſchen Küſten in großer Menge gefangen, abgekocht und ſo verfahren. Man bringt ihrer eine Menge nach den Seeſtädten zu Verkauf. Eine Gattung kleiner Seekrabben kommt auch marinirt von den Küſten am mittelländiſchen Meere zum Handel. Die Badſchuer am öſtlichen Eingange in die Meerenge von Malakka, fangen häufig kleine Krabben, waſchen ſolche in Seewaſſer recht rein, und legen ſie hernach an die heiſſe Sonne. So getrocknet werden ſie hernach im Mörſer mit einer ſtarkriechenden Materie zu einem Teige geſtampft, der Blatſchong heißt, und in ganz Indien ſehr beliebt iſt.

Seekrebſe, ſ. Krebs.

Seekuh, Trichecus Manatus, ein Seethier, das am Senegalſtrohm, am Gambia, an den philippiniſchen Inſeln, und in mehreren andern Gegenden häufig angetroffen wird. Auf den Philippinen heißt man die Art Pece Mulier. Die Seekuh iſt ein Säugthier, gemeiniglich 16 bis 18 Fuß lang, und 6 bis 8 Fuß dick. Sie hält 12 bis 15 Centner im Gewicht. Der Name Manati, oder Thier mit Händen, hat ſowohl Reiſebeſchreiber, als Schriftſteller verleitet, dem Thiere Aerme und Hände anzudichten. Die ſogenannten Hände ſind aber eigentlich nichts, als ein paar Flügel, die dicht an den Ohren befindlich ſind, und deren ſich das Weibchen beſonders zum Forttragen ihrer Junge bedient. Die Seekuh kommt übrigens nicht ſo aufs Land, wie das Seepferd und andere Arten. Aber ſie lieben doch friſches Waſſer, weswegen man ſie ſelten weit von den Küſten ab ſiehet. Wenn ſie bisweilen mit dem Kopfe über dem Waſſer einſchlafen, ſo werfen die Fiſcher mit Harpunen nach ihnen, und ziehen ſie, nachdem ſie ſich verblutet haben, aufs Land. Ihr Fleiſch iſt zart, und läßt ſich wohl eſſen. Sie haben längs an dem Leibe 4 bis 5 Finger dickes Fett ſitzen, das gar wohl die Stelle des Schweinſetts vertreten kann. Aus dieſem und gewiſſen Theilen der Eingeweide, die man zuſammen ſchmelzt, wird vortrefliches Schmalz gemacht, das ſich lange hält, und gut zu gebrauchen iſt. Die Häute von dieſen Thieren geben,

wenn ſie gehörig gar gemacht worden, ein gutes Leder ab. Im Kopfe der Seekuh findet man gewiſſe weiſſe Steine, denen manche Leute in verſchiedenen Fällen große Heilkräfte zutrauen. Dieſe Steine, lapides Manati, ſind länglichtrund, weiß, wie Elfenbein, in der Größe eines kleinen Spielballs, dabey ohne Geruch, ſo wie ohne Geſchmack. Man bringt ſolche aus Afrika und von den Philippinen. Sie werden auch in den Apotheken Os aurium balenæ genannt, und ſind eigentlich der ſteinharte Theil des Gehörknochens von dieſem Thiere. Man braucht ſolche innerlich und äuſſerlich wider Steinſchmerzen, Nieren- und Lendenweh, Kolik und dergleichen.

Seelöwe, ein Amphibium, das an den Küſten von Amerika häufig anzutreffen iſt. Es gleicht etwas dem Seekalbe, und hat zwiſchen 10 und 15 Fuß im Umfange. Seine Haut iſt nicht ſchuppicht, ſondern mit hellgelben kurzen Haaren bedeckt. Es hat gleichſam zwey Hände, eigentlich knorplichte Floßfedern, deren es ſich zum Schwimmen und auch zum Gehen bedient. Man hat dem Thier den Namen Seelöwe gegeben, wegen der Haare, die es am Halſe trägt. Aus dem Speck deſſelben wird häufig Thran bereitet.

Seeotter, Viverra Lutra L., von dieſem Thiere kommt weiter nichts, als das Fell, zur Handlung. Sie werden beſonders an der Kamſchatkaküſte gefangen. Dies Rauchwerk wird bey den Chineſen, Japanern, und überhaupt an allen Höfen in Aſien in hohem Werth gehalten.

Seerhandconat, heißt man ganz feine oſtindiſche Neſſeltücher, welche die Holländer von Decca oder Dacca holen, und zu den Kompagnieverkäufen bringen. Sie ſind 2 Cobidos breit und 40 lang. Die Stücke gelten, nach Beſchaffenheit ihrer Feine, 35 bis 40 Gulden in holländiſchen Bankgelde.

Seewolf, Haifiſch, Squalus Carcharias, ein ſehr räuberiſches und gefräßiges Amphibium, das in Island, im großen Weltmeer, in der mittelländiſchen See und anderwärts, angetroffen wird. Es iſt oft 20 auch wohl mehr Fuß lang, und nach Verhältniß dick, auch über und über mit einer rauhen Haut bedeckt. Der Kopf iſt groß und einem Hundekopfe ähnlich, der Rachen lang, und auf jedweder Seite mit 3 Reihen ſpitziger ausgezackter Zähne verſehen. Die Augen ſind groß, rund und knorpelicht, der

Schwanz anderthalb bis 2 Fuß lang. Weil die obere Kinnlade viel länger als die untere iſt, ſo legt er ſich, wenn er ſeinen Raub verſchlingen will, auf den Rükken, und macht dieſe Bewegung mit ſolcher Behendigkeit, daß ihm ſchwerlich etwas entgehen kann. Aus ſeinem Speck und der Leber macht man Thran, der beſonders über Kopenhagen häufig zum Handel gebracht wird. Man handelt dieſen Tonnenweiſe, und er iſt faſt eben ſo gut, als der Seehundsthran, daher er auch faſt denſelben Preis gilt. An den Küſten von Chile und auf den Fernandezinſeln tödten die Einwohner dieſe Thiere mit Stecken, ziehen ihnen die Felle ab, und machen davon Schwimmpolſter. Dieſe ſind aufgeblaſen 5 bis 6 Fuß lang, und etwa 2 Fuß dick. Man bindet ihrer auch wohl mehrere aneinander. Mit dieſen Polſtern wagt ſich der Indianer ſogar ins Meer auf den Fiſchfang. Die Seewölfe von der größern Art halten bis auf 20 Centner im Gewicht. Die kleinern, ſo tigerartige gefleckte Häute haben, ſind ſchwerer zu fangen, als jene. Ihre Häute werden zum Ueberziehen der Reiſekoffer gebraucht; man macht auch durchs Gerben Schuhleder daraus, welches, wenn es gehörig bearbeitet worden, dem Korduane nichts nachgiebt.

Segeltuch, fr. toile à voile, engl. Duck, ruſſiſch Paruſsnoe Polotno; eine grobe, dichte und rohe Leinwand, welche zu Segeln der Schiffe und Fahrzeuge gebraucht wird. Man macht ſolche mehrentheils aus hanfenem Garne, zuweilen auch aus Heede- und Hanfgarn mit Flachs untermengt. Es wird dergleichen nicht nur in Rußland, England, Frankreich, Holland, den öſterreichiſchen Niederlanden, ſondern auch zu Hamburg, Lübeck, Bremen, und an einigen andern Orten Deutſchlands, verfertiget.

Das lübſche Segeltuch liegt 6/4 breit, und iſt in Stücken von 40 Ellen.

Rußlands Segeltücher gehen in erſtaunlicher Menge über Archangel, Riga, St. Petersburg, Taganrok, ꝛc. nach allen Gegenden der Welt. Petersburg allein führt jährlich 30 bis 40000 Stück Duck-Raventuch und dergleichen Segeltücher nach England ein. Von ruſſiſchen Segeltüchern geht das meiſte nach Amſterdam. Dieſer Platz nimmt alle Jahre im Durchſchnitt über 20000 Stück blos aus Petersburg. Beyde Sorten werden nach Stück von 50 Arſchinen gehandelt.

Raventuch wird in fläch⸗ ſenes und hanfenes, das Se⸗ geltuch aber in beſte, mittle und geringere Sorte unter⸗ ſchieden. Das Stück Raventuch gilt auf der Stelle 7 bis 7 1/2 Rubel; das beſte Segeltuch 12 bis 14, die Mittelſorte 9 bis 10, die ge⸗ ringere aber 7 Rubel 50 Ko⸗ peken bis 8 Rubel. Man unterſcheidet das ruſſiſche Segeltuch auch nach den Oertern und Fabriken, wo es verfertiget wird. Z. E. die erſte Sorte heißt die von Kantſcherof und Terikof; die zwente die von Bala⸗ ſcheff und Longinin; und das Segeltuch aus den übri⸗ gen Fabriken des Reichs: die gemeine Sorte.

In England macht man viel Segeltuch (Duck) aus Hanf, welcher aus der Oſt⸗ ſee herzugeholt wird. Man ſagt aber, daß das engliſche Segeltuch leichter, als das ruſſiſche, verſtocken ſoll, und auch weniger biegſam iſt. Es fällt ſchmäler wie das ruſſiſche, und wird beſon⸗ ders in Schottland gewebt. Die Stücke halten 36 Yards.

Frankreich liefert jetzt viel und gutes Segeltuch; das meiſte wird in Bretagne, Guyenne und Picardie ver⸗ fertiget. Abbeville ſchickt achterley Sorten dieſer Waa⸗ re zum Handel, nämlich: Segeltücher, 23 Zoll breit. Dergleichen perroquets, 19 bis 20 Zoll breit, auch à 4 fils doubles genannt. Dergl. fin trait. Dergl. gros trait pour Prélat. Dergl. à 4 fils ſimples. Die meiſten von den vorgenannten Sorten ſind in Stücken von 45 Au⸗ nes, und werden zu Segeln der Kauffarteyſchiffe ge⸗ braucht. In der Güte ſind ſie etwas geringer, als die Segeltücher von Camaret und Beaufort. Fünf Achtel breite Vergis oder Treſt, in Stücken von 50 Stab. Der⸗ gleichen 3/4 breite, und von gleicher Länge. Dieſe wer⸗ den zu Vergi bey Abbeville gewebt. Man gebraucht ſolche zu Segeln der Fiſcher⸗ böte, Waarenlichter, Ever u. d., wie auch zu Wind⸗ mühlenflügeln.

Auf die Segeltücher findet kein bon d'aunage ſtatt. Man ſehe ihrentwegen unter den beſondern Titeln nach. Die Stadt Agen in Guyenne, an dem rechten Ufer der Ga⸗ ronne, 20 Meilen von Bour⸗ deaux liegend, webt ſchöne Segeltücher, welche ihrer Dauer wegen in ganz Frank⸗ reich im Rufe ſind. Die hieſige königliche Segelma⸗ nufaktur hält über hundert Stühle im Gange, und ver⸗ ſorgt nicht nur einen Theil des landesherrlichen See⸗ weſens, ſondern auch inlän⸗ diſche Handelsfahrzeuge mit ihren Arbeiten.

Auch Rennes in Bretagne treibt

treibt einen wichtigen Handel mit Segeltüchern. Dieſer Platz liefert nachſtehende Sorten zu Markte:

Segeltücher von 36 Aufzuglängen. Dergl. Quatrefils von 30. Sixfils à 4 brins. Quatrefils communs. Rondelettes fortes. Rondelettes fines. Courtes fortes. Courtes fines. Sogenannte Réformées, 21 Zoll breit. Sogenannte Cargaiſon en St. George; ꝛc.

Das holländiſche Segeltuch, wovon beſonders Amſterdam und Rotterdam eine Menge ausführen, geht beſonders häufig nach Amerika.

Gent und Kurtrik im öſterreichiſchen Flandern liefern häufig Segeltuch aus ihren Fabriken nach Spanien, Portugal und den Kolonien dieſer Staaten. Es iſt halb aus Flachs und halb aus Heede gemacht, eine Elle bis ſechs auch wohl ſiebenthalb Viertel breit, und geht roh, wie andere Sorten Segeltücher auch, zum Handel. Es iſt beſonders zu Segeln kleiner Fahrzeuge dienlich.

Die Stadt Hamburg treibt mit verſchiedenen einheimiſchen und auswärtigen Gattungen Segeltuchs einen Handel von Belang, beſonders mit ruſſiſchem, holländiſchem, hier verfertigtem, und Raventuch. Man handelt dieſen Artikel in Kurantgelde. Das ruſſiſche Segeltuch gilt hier gewöhnlich 26 bis 30 Mark, das holländiſche 48 bis 55, das hamburgiſche 38 bis 40, und Raventuch 21 bis 22 Mark per Stück.

Auch Stettin und Emden in den preuſſiſchen Staaten zeichnen ſich durch dieſe Manufaktur aus. Die erſtere Stadt hat verſchiedene ſehr anſehnliche Segeltuchfabriken, die ſehr gute und dauerhafte Waare liefern. Dieß iſt auch der Fall mit der zweyten.

Auſſer dieſen Sorten liefern noch Oſtindien, die philippiniſchen Inſeln, und einige andere Gegenden der übrigen Welttheile, ſehr viel Segeltuch. Von den philippiniſchen Inſeln erhält die Handlung eine Gattung dieſes Gewebes, die den Namen Ylocos führt, und in allen indiſchen Meeren gebraucht wird. Die bermudiſchen Inſeln ſchicken eine große Menge dieſer Waare nach Amerika.

Die franzöſiſche oſtindiſche Kompagnie bringt aus Bengalen grobe weiſſe baumwollene Gewebe, die man ſchlechtweg toiles à voiles heißt, und die wieder häufig nach der afrikaniſchen Küſte ausgeführt werden. Dieſe ſind 3/8 bis 5/6 des pariſer

Stabs breit, und 9 bis 10 Stab lang.

In Italien liefern beſonders Trieſt und die Inſel Maltha Segeltuch. Dieß letztere inſonderheit wird ſeiner Güte und Vollkommenheit wegen allenthalben geſchätzt.

Segovia, Segovianas, ſ. Wolle.

Segoviaetamin, oder Segovienne, eine feine engliſche Serſche von melirter Farbe, die 27 engliſche Zoll breit, und 45 Yards lang iſt. Das Stück gilt gewöhnlich 52 bis 53 Schilling.

Seguença, ſ. unter Wolle.

Seide, Sericum, iſt ein auſſerordentlich weicher und zarter Faden, den der Seidenwurm ſpinnt, und der hernach durch mancherley Handgriffe zu unzähligen Geweben, Zeugen und Putzſachen angewandt wird. Das Inſekt wird vom Laube des weiſſen Maulbeerbaums genährt, es kocht gleichſam die Seide in ſeinem Eingeweide, und macht ſie hierdurch geſchickt, daß ſie ſich in ungemein feine Fäden ziehen, und zu Kokons machen läßt, worinnen der Wurm ſeine Verwandlung leiden ſoll. Die rohe Seide hat von Natur verſchiedene Farben, ſie iſt weiß, ſchwefelgelb, goldgelb, grünlich, blau, iſabellfarben, fleiſchfarben, u. ſ. w. Die erſteren Farben ſind aber die gewöhnlichſten. Indeſſen ſind dieſe natürlichen Farben nicht beſtändig, ſondern verändern ſich in der Zubereitung, und wenn ſie mit Seife gekocht werden.

Alle Arten des Klima taugen nicht für den Seidenwurm. Er iſt in Aſien gleichſam zu Hauſe, inſonderheit in Perſien, China und einigen andern Ländern dieſes Welttheils. Unſer Klima iſt ihm fremd; hier hat die Natur nichts für ihn gethan, und wir müſſen Kunſt und Fleiß anwenden, wenn der Wurm bey uns leben und ſich fortpflanzen ſoll. Die Güte der rohen Seide hängt vom Klima, von der Behandlung und Wartung der Seidenwürmer, vom zweckmäßigen Abhaſpeln der Kokons, u. d. ab. Die Verſchiedenheit in dieſen Stücken macht, daß dieſe Waare hier mehr dort weniger vollkommen, ſtark oder ſchwer, gut oder ſchlecht ausfällt.

Ehe man die Seidenhäuschen abhaſpelt, muß man zuvor die Flockſeide davon abmachen, und dieſe wird in viererley Sorten unterſchieden. Zur erſten Sorte nimmt man alle gute, dichte Kokons, und hiervon läßt man, je nachdem viel oder wenig Fäden zuſammengenommen werden, entweder Organſin- oder Einſchlag

und Trame haſpeln. In den ſüdlichen Ländern, wo die Kokons in großer Menge gehaſpelt werden, theilt man dieſe Gattung wieder in zwey Sorten; zur erſtern nimmt man die feſten, dichten, ſeidenreichen Kokons, und haſpelt ſolche fein zu 5 bis 8 Kokons auf einen Faden, aus welchen hernach die Organſine oder Kettſeide gedrellt wird; zur andern nimmt man die dünnern und ſchwächern Kokons, und läßt ſolche, zu 14 bis 20 Kokons ſtark, zu Trame oder Einſchlagſeide zubereiten, auf welche Weiſe man mehr Vortheil von den Kokons hat, als wenn dieſe Sorten durcheinander zu Trame gehaſpelt würden.

Bey uns in Deutſchland aber, wo die Leute, welche die Kokons haſpeln, ſie nicht auch wickeln und drellen, da wird ihnen die Feine der Fäden nicht nach Verhältniß der mehrern Mühe, des größern Holzaufwands, ꝛc. bezahlt; ſie thun alſo beſſer, wenn ſie die feſten und die ſchwächern untereinander zu 14 bis 20 Kokons ſtark haſpeln: der Grund iſt dieſer, weil die feine Seide zur Organſine, wenn ſolche nicht mit großem Fleiße und vollkommner Egalität gehaſpelt worden, mehr Abgang und Gewirre macht, als die ſtarke, ſo fürchten ſich die Fabrikanten vor dem Abgang, den die Waare leiden könnte, und bezahlen ſie deswegen nicht ſo theuer, als ſonſt. Nachdem aber die rohe feine Seide gewickelt und gedrellt worden iſt, hat man keinen Abgang mehr zu befürchten, und alsdann wird ſie von einem jeden höher als die ſtarke Seide bezahlt. Zur zweyten Sorte nimmt man die doppelten Kokons, und läßt davon eine ſchlechte Seide zu geringerm Einſchlag oder zu Strümpfen haſpeln. Zur dritten gebraucht man die weichen und rauhen Kokons, welche der Wurm lokker geſponnen hat, und zu dieſen muß der Arbeiter das Waſſer weniger heiß halten, als zu den übrigen. Zur vierten endlich kommen die fleckigen, worinnen der Wurm an Krankheit geſtorben iſt. Das Haſpeln ſelbſt geſchiehet entweder gerade, oder übers Kreuz: auf dieſe letztere Art wird der Faden runder und glatter, folglich auch beſſer, ſie iſt deswegen jetzt auch die gewöhnlichſte.

Von den verſchiedenen Operationen, welche man mit der Seide vorgenommen hat, erhält dieſe Waare hernach auch unterſchiedliche Namen. Man unterſcheidet ſie hauptſächlich in viererley Sorten, nämlich in ſogenannte Grezſeide (Soie grege), oder blos abgewun-

dene oder Mataſſenſeide. Dieſe Sorte kommt in Bällchen meiſt von auswärts zum Handel.

Rohe Seide, ſoie écrue, heißt man die, welche noch nicht gekocht, ſondern bloß durch Hülfe der Mühlen gedreht worden iſt. Der größte Theil von der Seite dieſer Art, die in Frankreich gewonnen wird, paſſirt da nur für feine Floretſeide. Man macht daraus ſchöne und glänzende Nähſeide, die zu mittelfeinen ſeidenen Strümpfen verarbeitet wird.

Die ausländiſche Art kommt aus verſchiedenen Gegenden der Levante. Die rohe Seide von Aleppo, Tripolis, in Syrien, Scyda, und den Inſeln Cyppern und Kandia iſt ſehr ſchön und fein. Der Unterſchied, welcher ſich zwiſchen der franzöſiſchen und ausländiſchen rohen Seide findet, liegt darinne, daß man in Frankreich die vollkommſten und ſchönſten Kokons im kochenden Waſſer abwindet, und nur von der geringern und ausgeſchoſſenen die ſoie crue macht. Hingegen in den Morgenländern findet kein Abhaſpeln beym Feuer ſtatt, und man ſchickt die Seide ſo zu Markte, wie ſie von den Häusgen abgewunden worden, und theilt ſie bloß in feine, mittle und grobe ein.

Gekochte Seide, ſoie cuite, zeigt durch ihren Namen die Behandlungsart. Man kocht ſie deswegen, um das Abwinden und Abhaſpeln zu erleichtern. Es iſt die feinſte unter allen Sorten Seide, die man in den franzöſiſchen Manufakturen gebraucht. Sie findet beſonders zu den ſchönſten Bandarbeiten, und in den reichſten Fabriken, z. E. in den Sammet-, Atlas-, Damaſt-, Taffent-, Brokard-, Krep- und ähnlichen Seidenwebereyen vom erſten Range ihre Anwendung. Man hat aber noch eine zweyte Gattung gekochter Seide, nemlich diejenige, welche zum Verſpinnen vorbereitet worden iſt, und die dieſe Zurichtung nicht annehmen könnte, wenn man ſie nicht vorher ins kochende Waſſer brächte.

Die vierte Sorte giebt die mit Seife abgekochte Seide aus. Dieſe Vorbereitung iſt, wenn es auf die Weiße oder das Färben abgeſehen, nothwendig.

Auſſer den vorgenannten 4 Hauptarten giebt es auch noch andere, die weniger allgemein, als jene, ſind. z. E. St. Lucienſeide heißt man eine Gattung völlig appretirter Organſinſeide, die die Handlung von Meſſina, Mayland, Bologna, Breſcia, Bergamo, Reggio und

aus

aus dem Piemonteſiſchen bekommt. Eine Menge von dieſer Sorte wird zu glatten Moiren, Ferrandinen, Griſetten und ähnlichen Zeugen in den pariſer Fabriken verwebt. Auch nimmt man dieſe Seide zur Kette des Raz de St. Maur. Die Fabriken zu Lyon aber begnügen ſich mit piemonteſiſcher St. Lucienſeide, die etwas geringer ausfällt. St. Lucienſeide von Bologna iſt in vorzüglichem Rufe. Man verfertiget daraus zum Theil die ſchönſten Zeuge, inſonderheit Sammete und Atlaſſe.

Die Organſinſeide iſt aus 2 Faden (brins) Grezſeide zuſammengeſetzt, manchmal auch aus 3 oder 4, doch ſchon ſeltener. Die Zubereitung derſelben weicht ſehr von der ab, die man den übrigen Sorten giebt, indem die Kettenſeide natürlicher Weiſe mehrere Stärke und Feſtigkeit fodert, als bey der Eintragſeide nöthig iſt.

Es giebt noch eine beſondere Art, welche ungeſponnene Torsſeide genannt wird. Dieſe fällt, ſo lang ſie noch nicht gefärbt worden, ſchwer von der wahren Organſinſeide zu unterſcheiden. Dieſe Sorte iſt, ſo wie die St. Lucienſeide, vierfädig, allein die Faden ſind nicht je 2 und 2 vor dem Spinnen abgeſondertermaaßen auf der erſten Mühle gedreht worden, wie das der Fall bey der andern Art iſt. In den franzöſiſchen Reglements wird ausdrücklich verboten, daß jemand Torsſeide, die nicht geſponnen iſt, für Organſinſeide verkaufen ſoll.

Eine dritte Sorte Organſinſeide iſt die, welche in Frankreich Clochepied genannt wird. Die wird von Sinaſeide verfertiget, und in den Gaze- und Flohrfabriken verarbeitet. Der Unterſchied zwiſchen der gewöhnlichen Organſin- und der Clochepiedſeide beſtehet in der Anzahl Fäden. Denn bey der erſteren ſind 4 Fäden, bey der andern nur 3, nemlich 2 gedrehte und ein ungedrehter zuſammen gewunden.

Tramſeide heißt man die, welche zum Einſchuß der verſchiedenen Zeuge gebraucht wird. Die von Bologna wird zu Raz de St. Maur gebraucht.

Die ſogenannten Soubaſti, Legis, Ardaſſine, Chouf, Cherbaſſi, Bourme, Belledin, Furie, Houſſet, Payas, Seidavi, Chaufette, Buratin, Tripoline, Cipriotte, Sina, Naukin, u. ſ. w., ſind insgeſammt Grez- oder Mataſſenſeide, welche man aus der Levante, aus Perſien, Oſtindien und China zum Handel bringt. Es wird davon weiter unten mehr vorkommen.

Plattſeide heißt man unge-

gezwirnte Seide, die zubereitet und gefärbt wird, damit ſie zu ausgenäheter Tapetenarbeit, zu Brodirungen und dergl. angewandt werden kann.

Torsſeide die, welche gehaſpelt, geſponnen, und auf der Mühle zubereitet oder doublirt worden. Dieſe iſt mehr oder weniger Tors oder gezwirnt, nachdem ſie mehr oder weniger Male durch die Mühle gegangen. Im beſondern Sinn verſtehet man unter ſoies torſes, gewiſſe Sorten dicker und vielmal gedrehter Seide. Man gebraucht ſolche beym Broſchiren der Brocardzeuge und Stoffe, und am ſtärkſten zu Krepinen und Frangen an Tapeten, Teppichen, Schärfen, Röcken, Handſchuhen u. dergl.

Bundſeide, franz. ſoie en bottes, nennt man die Lucien- und andere Organſinſeide, die nach dem Färben von den Zurichtern in Gebünde zuſammengelegt worden. Dieſe beſtehen in viereckigt langen Packeten, welche etwa 1 Fuß in die Länge, und 2 Zoll in die Dicke halten. Die glatte Seide iſt auf eben die Art zuſammengelegt, und beyde Sorten wiegen 1 Pf. von 15 Unzen, als nach welchem Gewicht in Frankreich alle Seide verkauft zu werden pflegt.

Moſchſeide, ſoie en moſche, iſt noch ungefärbte Seide, die noch nicht die völlige Zurichtung bekommen hat. Dieſe kommt in anderthalb Fuß langen Packeten, von 3 Pfund im Gewicht, zum Handel. Sie ſind in der Mitte in Form gewundener Säulen, auch an den beyden Enden 4 Finger breit vom äuſſerſten Ende gebunden, oder in Knoten geſchlungen.

Dockenſeide, ſoies en écheveau, heißt man gehaſpelte Seite, die zum Färben vorbereitet worden. Die Docken der Plattenſeide, welche weder geſponnen noch gezwirnt werden, werden zweytheilig zuſammengelegt, und beyde Theile zuſammengerollt, auch an dem einen Ende mit einem Knoten umſchlungen. Eine Anzahl dieſer Docken giebt einen Bund Seide, der gewöhnlich ein Pfund im Gewicht hält. Alle Nähſeide, ſowohl im Ganzen, als auch im Kleinen, iſt immer in Docken und von dieſer Art.

Grenadinſeide, ſoies de Grénade, heißt man ſehr ſchöne, feine und egale Seide, die aus Spanien, inſonderheit aus Granada zum Handel gebracht wird. Sie dient zum Nähen und zu allerhand Poſamentirarbeiten, inſonderheit Schnüren, Frangen u. dergl.

Contatſeide, ſoies Contades,

des, heißt man eine andere Sorte Nähſeide, die aus der Grafſchaft Venaiſſin und aus Avignon zu Markte kommt. Sie iſt noch ſchicklicher und beſſer, als die Grenadinſeide, zu gewiſſen Arbeiten.

Flockſeide, Treſſenſeide, Rondelettes, Coutailles, bourre de ſoie, iſt der Ausſchuß von der Seide. Man hat davon unterſchiedliche Sorten. Die erſte iſt die, welche um die Kokons ſich befindet, wenn ſie aus den Spinnhütten genommen werden. Sie iſt nicht ſonderlich was werth, daher läßt man ſie nicht einmal kardätſchen. Man braucht ſolche, wenn ſie wohl getrocknet, und von allem Unrath geſäubert worden, zu geſteppten Röcken, oder läßt ſie ſpinnen und zu groben Strümpfen verarbeiten. Die zweyte Sorte iſt die, welche der Haſpler von den Kokons abziehet, wenn er die reinen Faden ſucht, die er an den Haſpel anlegen will. Dieſe wird geklopft, damit ſie weich werde, und hernach kardätſcht. Der Kardätſcher macht davon feine und grobe Seide. Die feine wird, wenn ſie gut geſponnen iſt, zu Nehſeide verbraucht, oder zum Einſchlag bey verſchiedenen, oder auch zu Strümpfen verarbeitet.

Die dritte Sorte kommt von durchfreſſenen Kokons, von welchen man Seidenwürmergraine gezogen hat, oder auch von den löcherichten, die der Wurm nicht gut zugeſponnen, oder auch noch von denen, welche ſich beym Haſpeln nicht haben mit abwinden laſſen. Die vierte iſt das Inwendige des Kokons, das einem Häutlein gleicht, und ſich nicht will abhaſpeln laſſen. Seidenhändler, die ein etwas breites Gewiſſen haben, miſchen allenfalls die paſſablen Sorten Floretſeide in die Matzen oder Packete der ordinairen Seide, allein die Kenner laſſen ſich doch nicht hinters Licht führen.

Orientaliſche Seide: ein großer Theil derjenigen, die unter dieſem Namen zum Handel kommt, iſt nicht das Werk der Seidenwürmer, ſondern wird von einer Pflanze gewonnen, die eben ſolche Bälge wie die Baumwollenſtaude trägt. Die Materie, welche darinne ſteckt, iſt von einer blendenden Weiße, ungemein geſchmeidig, und glänzend. Sie läßt ſich leicht ſpinnen, und wird in China und Oſtindien zu mancherley Zeugen verwebt. Allein im Grunde kann man doch weder dieſe, noch eine andere, dem Aeuſſern nach der Seide gleichende Materie, die ganz vegetal iſt, für Seide halten,

denn ſie weicht gar merklich von den Eigenſchaften und den Karaktern derſelben ab, wenn auch ihr Aeuſſeres damit übereintrift.

Man unterſcheidet die Seide auch weſentlich nach den Ländern, wo ſie gezeugt wird, indem Boden und Klima ſo gut hier in dieſes, als in die übrigen Produkten Einfluß haben. Europa und Aſien ſind die beyden Welttheile, welche die Manufakturen dieſes Fachs mit dem dazu nöthigen Stoffe verſorgen. In Europa und Aſien kann man aber nur von den türkiſchen Staaten die, welche ans mittelländiſche Meer anſtoßen, wie auch Perſien, Oſtindien, China und Japan, Sicilien, Italien, Frankreich und Spanien, unter die Länder zählen, die Seidenbau im eigentlichen Verſtande haben. Und ſelbſt die Türkey gewinnt nur in einem kleinen Theile ihrer weitſchichtigen Beſitzungen dieſes Material, die Inſel Sicilien ebenfalls nur im kleinſten Theil ihrer Provinzen. Und ſo muß man auch von Italien die Küſten an beyden Meeren, und faſt das ganze Königreich Neapel, bis auf das einzige Kalabrien; ſo wie ferner Campagna di Roma, die Maremme um Siena, die Sandgegenden um Livorno, Piſa und Lucca, die halben Anhöhen bis auf den Gipfel der Appenninen, davon abziehen, wo keine Maulbeerbäume gezogen werden, ja ſelbſt die fruchtbaren Ebenen in der Lombardey, wo der Maulbeerbäume nur wenige anzutreffen ſind.

Bloß das ganze Fürſtenthum Piemont, der nur etwas mit Anhöhen verſehene Theil des Mailändiſchen und Venezianiſchen, die Herzogthümer Parma und Modena, Romagna, die Marca-Anconitana, Kalabrien und noch einige Gegenden von Toskana und der Republik Lucca, verdienen, in Anſehung dieſes Induſtriefachs und des damit verknüpften Handels, vorzügliche Erwähnung.

Piemont liefert dieſes Produkt in auſſerordentlicher Menge und von beſonderer Güte. Dieſes Land iſt für Frankreichs Fabriken das, was das Mailändiſche für Deutſchland und die Schweitz, Sicilien für das Genueſiſche vorſtellt, nemlich die Vorrathskammer, woraus ſich die Seidenmanufakturen der vorgedachten Länder mit nöthigem Material verſehen.

Frankreich zeugt heutzutage wohl dreymal ſo viel Seide, als es vor 20 Jahren hervorbrachte. Aber demohngeachtet führt es doch 5

oder 6 mal mehr Seide aus der Fremde ein, als noch gegenwärtig im Staate gewonnen wird. Unter den franzöſiſchen Seidearten ſind die aus den ſüdlichſten Provinzen, inſonderheit aus Vivarais, Provence, Languedoc und Dauphine am meiſten geſchätzt. Auch die aus Touraine und andern angrenzenden Provinzen finden guten Vertrieb.

Die Seite aus Vivarais und Dauphine wird auf der Stelle zu zwey und dreyfädiger Organſine von 16 bis auf 60 Deniers im Gewicht, wie auch zu Trame von der erſten und zweyten Gattung verarbeitet.

Die berühmteſten Fabriken ſind hier die der Herren Vaucenas zu Creſt, Roche zu Valence, Enfantil zu Romans, Jubier de la Saune, Goy de Grand-pré zu Die, und noch einige andere. Dieſe empfangen von der Regierung eine Vergütung von 30 Sols auf jedes Pfund Seide, das ſie völlig zurichten laſſen.

Die Fabriken zu Lyon und Tours ziehen die Seide, welche in den vorgedachten Gegenden gezeugt und zugerichtet worden iſt, der piemonteſer noch vor.

Unter den franzöſiſchen Organſinſeidearten iſt die vorzüglich im Rufe, welche zu Aubenas auf Mühlen, die Hr. Vaucanſon, ein ſehr geſchickter Künſtler und Maſchiniſt, erfunden hat, verfertigt wird. Sie gilt gewöhnlich 2 bis 3 Livres höher im Preis, als die aus andern Seidenmühlen. Die Gegend liefert jährlich im Durchſchnitt 5 bis 600 Centner Seide.

Die Sorten, welche die verſchiedenen Gegenden in Provence und Languedoc bauen, ſind wohl überhaupt etwas geringer, als die vorſtehende; doch giebt es in der einen und in der andern Provinz Bezirke, wo man durch die genaue Wahl der Kokons, fleißige Behandlung und Geſchicklichkeit im Abwinden und Spinnen, ſehr vorzügliche Seide ſammelt.

Die Preiſe der franzöſiſchen rohen Seide werden größtentheils auf den Meſſen zu Beaucaire fürs Jahr feſtgeſetzt; allein die Seidenſpinner in Dauphine haben nicht die Gewohnheit, daß ſie ſich dieſes Marktes bedienen. Dieſe ſetzen ihre Seide entweder zu Hauſe ab, oder ſchicken ſolche nach Lyon.

Unter den verſchiedenen Gegenden in Dauphine, die durch ihren Seidenbau vor andern Bemerkung verdienen, und dieſes Material in Menge zum Handel ſchicken, ſind z. E. Creſt, 5 Meilen von Valence, das häufig Seide von leichter, feiner

und

und ſchöner Art liefert, die ſich zu allerhand ſchönen Zeugen und Bändern verarbeiten läßt. Dieſe gehet in Menge nach Lyon, Tours, Nimes, St. Chamond und St. Etienne in Forez. Zu Tournon in Vivarais wird jährlich am 29 Auguſt eine Meſſe gehalten, wo anſehnliche Parthien Seide aus der Provinz und aus Dauphine verhandelt werden, und zwar inſonderheit doublirte Seide und Grezſeide.

Die Sorten roher franzöſiſcher Seide, welche auf den Meſſen zu Beaucaire Vertrieb haben, ſind die von Salernes, welches eine der allertheuerſten und feinſten, von Draguignan, Roquemaure, Ville-Neuve, Eyguieres, Lourmarin, Lauris, Eygalieres, Saint-Remi, Montfrin, Beziers, Pezenas, Joyeuſe, Alais u. ſ. w.

Die von Salernes in Provence, von Draguignan, Roquemaure, Aix, Brignoles u. ſ. w. ſchicken ſich zu Trame von der feinen Art, und zu eben ſolcher Organſinſeide.

Die von Ville-Neuve, Lourmarin, Montfrin und Eyguieres verarbeitet man zu zweyter Trame und ordinairer Organſine.

Die von Alais wird entweder in rohem Zuſtande zu Markte geſchickt, oder zu Pel- und Tramſeide gemacht. Die Fabriken und Handelshäuſer zu Paris, Tours, Lyon und Nimes ſind willige Abnehmer dieſer Waare. Von dieſen nehmen die 3 zuletztgenannten beſonders die rohen und unzugerichteten Sorten, hingegen nach Paris geht vorzüglich die Pel- und Tramſeide von Alais. Der Einkauf dieſes für die Gegend ungemein vortheilhaften Produktes geſchiehet da zu Ende des Auguſts. Zu dieſer Zeit iſt die Seide gemeiniglich abgeſponnen. Alsdann werden hier binnen 5 oder 6 Tagen 1000 bis 1200 Centner Seide abgeſetzt. Indeſſen iſt die Menge, die zu Markte gebracht und gehandelt wird, von einemmale zum andern nicht gleich; ſie hängt von der Witterung und andern Umſtänden ab. Die verſchiedenen Sorten der Alaisſeide unterſcheidet man in ſogenannte premiere, deuxieme avantagée, deuxieme bonne, und troiſieme. Auſſer dieſer giebt es auch noch geringere, welche man Chiqués heißt; dieſe wird zu Nähſeide verarbeitet.

Man nennt aber gemeiniglich alle Seide überhaupt, die in den verſchiedenen Gegenden von Vivarais und den Cevennes gewonnen wird, Seide von Alais, weil ſie da zu Markte gebracht, und von dieſem Platze hernach weiter verfahren wird. Wenn man

die Seide von den Kokons abgewunden hat, dann fallen beym Spinnen noch verſchiedene Nebenſorten aus. Dergleichen ſind die ſogenannten Côtes, woraus man Fantaiſie, eine Zeugart, webt. Baſſinas, geben Floretſeide. Eſtras, iſt ein gröberer Abfall, der zu Tapeten und Teppichen verwebt wird. Die ſogenannten Cocons de graine ſpinnet man auch ab, und verhandelt die Seide, welche davon kommt, an die Fabriken in Nimes, wo Burats daraus gemacht werden.

Auſſer der Haupt- oder Auguſtmeſſe iſt hier noch eine zweyte angelegt, die den 7 Jan. ihren Anfang nimmt, und wo zwar dieſelben Artikel, aber doch ſchon in geringerer Menge gehandelt werden können.

Für die Zubereitung der Seide zu Organſinſorte bezahlt der Eigenthümer und Beſteller 2 und 1/2, auch wohl 4 bis 5 Livres. Hierbey iſt aber der Abgang an der Seide ſchon mit eingerechnet. Für Zubereitung zur Tramſeide bezahlt man 30 Sols bis 3 Livres. Für Pelſeide nur 25 Sols u. ſ. w. nach Verhältniß. Aber der Seidenmüller oder Spinner muß da die Beſchaffenheit der Seite, die man ihm zum Verarbeiten in die Hände liefert, genau und gründlich zu beurtheilen wiſſen, ſonſt würde er gar oft in dem Falle ſeyn, anſehnlich dabey zu kurz zu kommen. Beſonders da dieſer Mann meiſtentheils immer den Abfall auf ſeine Rechnung nimmt, und ſich dafür verhältnißmäßig mehr an Arbeitslohne ausbedingt. Es giebt aber Seide, die wohl 12 bis 18 Procent Abfall in der Mühle leidet. Hundert Pfund Seide zu Beaucaire geben nur 86 Pfund in den Payements zu Lyon; und auf rohe Seide giebt man da 1 Procent Gutgewicht.

Zu Bagnols in Niederlanguedoc wird eine Menge Seide aus der umliegenden Gegend geſponnen. Es ſind hier viele Mühlen und Filatorien, wo dieſes Material zu Organſin-, Tram- und Pelſeide zugerichtet wird. Dadurch unterhält dieſer Ort einen wichtigen Verkehr mit Lyon und andern Manufakturſtädten Frankreichs. Von den ſogenannten perſiſchen Kokons wird da eine vorzüglichſchöne Floretſeide verfertiget. Die bey dem Abhaſpeln und Spinnen gewonnene Abfälle verwebt man zu allerhand kleinen Zeugen.

Zu Montauban ſind ebenfalls der Seidenfilatorien und Mühlen viele, wo alle Arten von Organſin- und Tramſeide, Pelſeide, Cordonet, point de fil, und Grena-

dinſeide verfertiget werden. Die Seidenhändler zu Nimes ſammeln eine Menge Seide aus den ſüdlichen Provinzen Frankreichs zuſammen, laſſen dazu noch viel aus der Fremde kommen, und verſorgen hernach wieder damit die verſchiedenen Fabriken in dieſem Staate. Man rechnet, daß dieſe Handelsleute jährlich im Durchſchnitt 2000 Centner, auch wohl mehr, exportiren. Ungefähr ein Drittel hiervon bekommt zu Nimes ſeine Zurichtung. Der Verbrauch in dieſer Stadt ſelbſt beträgt jährlich gegen anderthalbtauſend Centner; hierunter ſind aber gegen 500 Centner mitbegriffen, welche in 50 oder 60 Filatorien, die ſich in der Nachbarſchaft der Stadt befinden, zubereitet werden.

Von den Abfällen bey dem Filaturgeſchäfte macht man Floretſeide, Fantaiſie, Bourre, Capiton und andere Materien, die zu unterſchiedlichen Zeugen und andern Geweben ihre Anwendung finden. Die Beſitzer der hieſigen Seidenmühlen und Filatorien laſſen auch viele piemonteſiſche und andere italieniſche Seide kommen, und richten ſolche für die Manufakturen auf unterſchiedliche Art zu. Man berechnet den Seidenhandel in Languedoc auf mehrere Millionen jährlich im Werth.

Die Seide aus der Grafſchaft Venaiſſin und Avignon wird zu Avignon theils zu Tram-, theils auch zu Organſinſorte verarbeitet. Sie ſieht ſehr ſchön aus, und iſt überhaupt von guter Art. Man ſchickt ſolche, nachdem ſie zugerichtet worden, entweder in die verſchiedenen Fabriköͤrter des Reichs, oder webt zu Avignon daraus mancherley Zeuge, z. E. Florences, Avignons und Armoiſins, alle 3 Sorten ſind Taffente; ferner Grosdetours, Angleterre oder ſchwarzen Taffent auf engliſche Art, Petits-grains, ſerge en ſoie oder Croiſé, Floretſerſchen, ſogenannte Imberlines und dergl. Man zählt um Avignon gegen 150 Seidenmühlen.

Die Schweitz bereitet und richtet eine Menge Seide, meiſtens italieniſche, zu, und ſetzt ſolche hernach in Frankreich ab. Die ſchweitzerſchen Sorten beſtehen aus Tramſeide, die in den Hals- und Taſchentücher-Fabriken angewandt wird, aus Galetten, woraus der Raz de St. Cyr verfertiget wird; aus Straſs, ſo zu Cordeline, einem andern Gewebe, dient; endlich Creſſentine findet in den Bandfabriken Verbrauch.

Obgleich Lyon und die Provinz Lyonnois nur wenig

nig Seide auf ihrem eigenen Boden zeugen, ſo kann man doch dieſe Stadt, da ſie das Entrepot oder die Niederlage von aller ausländiſchen Seide iſt, die nach Frankreich eingeführt wird, gewiſſermaaßen für den Produktionsort anſehn, indem von hieraus die Handelsleute zu Paris, Tours und in den übrigen Provinzen, die fremde Seide verarbeiten, das Material beziehen, oder wenigſtens die Seide da durchgehen laſſen müſſen, ſie mag nun zur See über Marſeille, oder zu Lande durch Pont de Beauvoiſin nach Frankreich eingeführt werden.

Wenn kein Krieg dieſen Handel unterbricht oder ſtöhrt, und die Seidenärndte nicht etwa mißgerathen iſt, ſo ſchätzt man die jährliche Einfuhr dieſes Artikels auf 6000 Ballen, jedweden zu 160 Pfund im Gewicht. Hierunter rechnet man gegen 1400 Ballen aus der Levante, 1600 aus Sicilien, 1500 aus dem übrigen Italien, 300 aus Spanien, und das übrige aus Frankreichs eigenen Provinzen.

Zufolge der königlichen Reglements darf die ausländiſche Seide allein, wenn ſie zur See anlangt, durch Marſeille, und wenn ſie zu Lande eingebracht wird, über Pont de Beauvoiſin paſſiren. Sie muß geradehin nach Lyon gefahren werden, und da den Zoll erlegen, ohne vorher niedergelegt worden zu ſeyn, oder eine andere Straße zu beruhren, als die, welche vorgeſchrieben iſt, bey Konfiskations-Strafe, und einer Geldbuße von 3000 Livres. Indeſſen iſt auch dieſe Regel nicht ohne Ausnahme. Z. E. durch das Edikt vom Jahr 1722 hat die Regierung erlaubt, daß die Seide aus Spanien über Narbonne eingeführt, und von da nach Lyon weiterhin geführt werden darf.

Die rohe Seide, welche durch den franzöſiſch-oſtindiſchen Handel einkommt, darf durch die Häfen Orient und Nantes importirt werden, ohne daß ſie einmal nöthig hat, nach Lyon geſchafft zu werden.

Die ausländiſche Seide, welche für die Manufakturen im franzöſiſchen Flandern beſtimmt iſt, darf zufolge einer Verordnung vom Jahr 1775 ebenfalls nicht erſt Lyon paſſiren, ſondern kann gerade durch die dazu feſtgeſetzten Gränzämter importirt werden.

Die Nankinſeide ſoll kraft eines Arrets vom 9 December 1781 durch die Aemter zu Orient, Nantes, Rouen, Strasburg, Ryſſel, Duinkirchen, Septemes und St. Laurent du Var einpaſſiren.

Spanien kann ſich des Seidenbaues weit früher rühmen, als Frankreich. Schon die Mauren pflanzten Maulbeerbäume in Murcia und Granada, und noch jetzt bauen die Nachkommen dieſes Volks in den Alpujarras die feinſte Seide im ganzen Reich. Man rechnet, daß Spaniens ſämmtliche Provinzen jährlich im Durchſchnitt gegen 2 Millionen Pfund Seide liefern. Von dieſen wird etwa der vierte Theil im Lande verarbeitet, die übrigen 3 Viertel aber ſo ausgeführt.

Die ſpaniſche Seide ſteht ſehr im Rufe. Sie hat den Rang unmittelbar nach der beſten italieniſchen und kann der franzöſiſchen an die Seite geſetzt werden. Die vorzüglichſten Sorten dieſes Produktes gewinnt Spanien heutzutage 1) in den Alpujarras. In dem ganzen übrigen Granada wird nicht ſo viel Seide gezeugt, als in dieſen Gebürgen. Die ſchwarzen Maulbeerbäume, der angebohrne Fleiß der Einwohner, und die Gebürgsluft befördern da ſehr die Güte der Seide. Sie iſt nicht nur ungemein fein, ſondern auch vorzüglich feſt und haltbar, und wird deswegen höher im Preis verhandelt. Sie verſchlägt auch mehr beym Weben, als die ſtärkeren und gröberen Sorten der ſpaniſchen Seide. 2) Valencia liefert mehr Seide, als die übrigen ſpaniſchen Länder; allein die hieſige Art ſteht doch in der Güte der granadiſchen nach. Sie führt zu viel Oel bey ſich, welches der Waare beym Färben nachtheilig iſt. 3) Auch in Murcia und Aragonien iſt ſtarker Seidenbau. Dieſe Art wird in Menge, über Carthagena, nach England, Frankreich, Deutſchland ꝛc. ausgeführt, indeſſen iſt ſie doch härter und wird weniger geſchätzt, als die valenciſche. 4) Galicien und Eſtramadura.

Alle ſpaniſche Seide iſt ſogenannte Grez- oder Mataſſenſeide. Man macht daraus in Frankreich und England Tors- oder gezwirnte Seide, Grenadin- und Nähſeide ꝛc. Marokſche Seide von der Inſel dieſes Namens, iſt eine Mittelgattung ſpaniſcher Seide, von welcher die feinere zu Zeugen und Bändern, die gröbere zu Nähſeide dient.

Spanien ſchickt zwar eine Menge Seide zum Handel, ihre Ausfuhr iſt jedoch nicht immer erlaubt, weil man die einheimiſchen Manufakturen und Seidenwebereyen durch das Ausfuhrverbot in Aufnahme bringen will. Die ſpaniſche Seide geht beſonders nach England und Frankreich. Sie

hat einen feinern Faden, als die franzöſiſche, und leidet auch auf der Mühle weniger Abgang. Man verarbeitet ſolche zu Pel- oder gröberer Tramſeide. Sie geht nach Frankreich entweder zur See über Marſeille, oder zu Lande nach Rouſſillon.

Italieniſche Seite: Hier nehmen wir zuerſt die ſicilianiſche vor. Der Handel mit Seide von dieſer Inſel iſt ſehr beträchtlich. Die Florentiner, Genueſer und Luccheſer haben ſich meiſtens darein getheilt. Sie ziehen von der hieſigen Seide eine große Quantität, inſonderheit von Meſſina, und gebrauchen ſolche theils zu Unterhaltung ihrer eigenen Manufakturen, theils führen ſie auch ihren Nachbarn wieder welche zu, und treiben damit einen einträglichen Zwiſchenhandel. Unter den Abnehmern ſind die Fabriken in Touraine die ſtärkſten. Zwar ziehen die Seidenhändler zu Tours und anderwärts in Frankreich, auch wohl ihr Bedürfniß an ſicilianiſcher Seide aus der erſten Hand, und halten dazu ihre Kommiſſionaire an Ort und Stelle, aber doch haben die Italiener überhaupt, und vornehmlich die Genueſer, Vortheile vor den Franzoſen zum voraus, denn die meiſten haben Etabliſſements auf der Inſel, man ſiehet ſie für Einheimiſche an, und ſie dürfen deswegen keine Ausfuhrgefälle erlegen.

Ein ziemlicher Theil der ſicilianiſchen Seide wird auf der Inſel zu Trame geſponnen und ausgeführt; aber bey weitem der größte geht roh aus. Die meſſiniſche Seide führt die Zeichen M, ſo die gemeinſte und wohlfeilſte andeutet, M. B, M. B. O, O. B O, O. B, O. B. V, A. V, A. V. M, dieſe letztern ſind die feinſten Arten. Sie gilt gemeiniglich auf der Stelle von 16 bis auf 24 Tari.

Die palermſche Seide führt die Zeichen M, M. B, und O. Man hält ſie für etwas geringer, als jene.

Die Unkoſten bey der Ausfuhr betragen gegen 10 Procent, und zwar ſowohl zu Palermo, als auch zu Meſſina.

Die Ballen halten 300 Pfund im Gewicht, auch wohl noch etwas mehr. Zwey Procent rechnet man für Gutgewicht.

Hundert Pfund ſicilianiſche Seide geben zu Lyon netto 65 und 1/3 Pfund aus.

Die Kokons werden in Sicilien Bufali genannt; die gewöhnlichen ſind ſehr rauch, und die Seide iſt auch nur grob und ſtark. Die Art aber, welche von Seidenwürmern kommt, die mit Blät-

Blättern von weißen Maulbeerbäumen gefüttert worden, liefert auch ein feineres und zarteres Geſpinnſt. Daß die Seide überhaupt etwas grob ausfällt, rührt von der Art, wie man ſie abwindet, her. Zur Zeit des Vicekönigs La Feville führte Hr. Domenico Biſani, damaliger Direktor der Handelsgeſellſchaft, die piemonteſiſche Weiſe der Bereitung in Meſſina und der umliegenden Gegend ein, und man ließ Arbeiter, die das Werk verſtanden, aus Piemont kommen. Dieſe Art iſt auch noch heutzutage daſelbſt gebräuchlich, aber nicht allgemein eingeführt, und es werden in allem etwa 24000 Pf. auf dieſe beſſere Weiſe gewonnen.

Hier iſt es nicht, wie anderwärts, gebräuchlich, daß man die Kokons zu Markte trägt, ſondern die ſchon abgewundene Seide. Hierzu ſind in Sicilien verſchiedene Jahrmärkte angelegt, als zu Patti, Naſo, Mojo, San Steffano di Camaſtra, Novara, Sant' Agata, Sant Angelo, Giviosa und Saponara. Aber der wichtigſte unter allen iſt der zu Jaci Reale, zur Zeit der Meſſe, die man da fiera di ſanta Venere heißt. Sie dauert vom 11 Julii bis zum erſten Auguſt. Jedoch darf keine Seide von der Gegend der Meerenge bey Meſſina auf dieſe Märkte gebracht werden, ſondern ſie muß nach Meſſina zu Verkauf kommen. Man rechnet, daß Sicilien ein Jahr ins andere, gegen 950,000 Pfund Seide gewinnt; allein dies ſcheint ſehr übertrieben zu ſeyn. Die Ausfuhr beträgt jetzt ſelten über ein Drittel der obigen Summe.

Die Seide von Palermo beſteht in Tramſeide, Nähſeide und ſolchen Sorten, die zu groben Zeugen verarbeitet werden können. Man ſchätzt die Ausfuhr aus dieſem Hafen auf drittehalbhundert Ballen, jeden von 250 Pf. im Gewicht. Das meiſte wird für Rechnung der Lyoner verſchifft.

Meſſiniſche Seide wird in Organzino primo filo, ſecondo filo, Greggia oder Grezſeide, in Furia, Mezza und Mezzetta, wie auch in ſogenannte franzöſiſche Sorte unterſchieden. Man verbraucht ſolche in Zeug- und Bandfabriken.

Meſſina allein exportirt jährlich 120,000 bis 130,000 Pfund Seide.

Die ſchönſten Sorten der ſicilianiſchen Seide werden zu Stoffen im eigentlichen Verſtande, oder zu broſchirten Zeugen, Brodirungen und allen ſolchen Geweben gebraucht, die eine vorzügliche Feſtigkeit fodern. Die min-

minder guten werden zu Nähſeide angewandt.

Das Genueſiſche liefert ſchöne natürliche weiße, wie auch gelbe Seide. Die weiſſe Sorte, die man im Gebiet und in der Nachbarſchaft von Novi gewinnt, iſt wegen ihrer Feine, wegen des glatten Fadens, und in Anſehung ihrer vortreflichen Farbe ſehr geſchätzt. Die hieſige Seide kann gewiſſermaaßen die Stelle der oſtindiſchen Nankinſeide erſetzen, die ſonſt zu manchen Manufakturen unentbehrlich iſt. Sie gehet auch deshalb ganz und gar nach England und Frankreich, und wird in beyden Ländern von den Flor- und Gazefabriken verarbeitet.

Auch die rohe und Mataſſenſeide, welche die Genueſer aus den verſchiedenen Häfen in Sicilien abholen, wird in den Fabriken dieſes Freyſtaats zugerichtet und auf mancherley Art angewandt.

Ein Theil davon wird zu einfacher und doppelter Trame zubereitet. Man ziehet die genueſer Trame ihrer innern Güte und ſaubern Zurichtung wegen in Frankreich, der Schweitz, und in einem großen Theile Deutſchlands, wie auch anderwärts mehr, allen übrigen Arten der Tramſeide Italiens vor.

Die Genueſer kaufen einen großen Theil ſowohl der rohen, als auch der zugerichteten Seide in allen Gegenden von Italien auf Speculation ein, und halten davon große Niederlagen. Hieraus verſehen ſich die meiſten Ausländer mit dieſer Waare.

Die Herzogthümer Parma und Piacenza geben jährlich zur Ausfuhr 6 bis 700,000 Pfund Seide. Nur ein kleiner Theil davon wird in den Fabriken dieſes Staats verarbeitet; der übrige aber wird zu Trame gemacht, und größtentheils nach Frankreich ausgeführt.

Die Grafſchaft Nizza gewinnt jährlich an 200,000 Pfund Seide, die ihr Frankreich und England abnehmen. Die Handlung erhält aus dieſem Ländchen die dreyfach gedrehte Organſinſeide, welche bey manchen Seidemanufakturen ſo beliebt iſt. Sie wird wegen ihrer vorzüglichen Güte bey Verfertigung der Atlaſſe und des faſonirten Sammets ſehr geſucht. Da aber zu Nizza nur eine einzige Spinnerey vorhanden iſt, die für Rechnung eines Hauſes in Lyon betrieben wird, ſo muß die meiſte Seide roh ausgeführt werden.

Die piemonteſiſche Seide behauptet unter den feinen Sorten der italieniſchen Seide eine der vorzüglichſten Stellen. Die Organſine

aus dieſem Lande iſt unter allen die beſte und feinſte. Sie hat einen ungemein ſchönen Glanz, und die vortreflichſte Zurichtung. Die feinſte Sorte iſt die zu 16 Deniers im Gewicht. Sie geht inſonderheit nach Amiens in Picardie, wo man ſie zu ſeidenen Etaminen, Kammlotten und ähnlichen Zeugen verarbeitet. Die gröberen Sorten bis auf die zu 60 Deniers im Gewicht, braucht man zur Kette bey verſchiedenen andern Zeugen. Man ſchätzt, daß jährlich für nicht weniger als 10 Millionen Lire an Seide aus Piemont nach Frankreich geht. Auch aus Montferrat, der Gegend um Aleſſandria della Paglia, und dem Lomelliniſchen, wird viele und gute Seide ausgeführt. Die piemonteſiſche Seide geht auſſerdem in großer Menge nach Botzen, Genua, Wien, Frankfurt und Leipzig.

Auf dieſe folgt in der Güte die Seite von Bergamo, Vicenza, Verona, Reggio di Modena, aus dem Mailändiſchen u. ſ. w. Alle dieſe Oerter und Gegenden liefern ſolche Sorten, die zum Theil zu Organſinſeide, zum Theil auch zu Tramſeide von der feinen, mittlen und ordinairen Gattung angewandt werden.

Auf der berühmten Meſſe, die jährlich im Auguſt zu Bergamo gehalten wird, werden die Preiſe der im Lande gewonnenen Seide fürs ganze laufende Jahr beſtimmt und regulirt. Der Handel, welcher zu dieſer Zeit hier mit Seide getrieben wird, iſt von anſehnlichem Belang, indem ſich Käufer aus allen umliegenden Provinzen dazu einfinden. Ueberhaupt wird allenthalben im Venezianiſchen mit Seide viel verkehrt. Man rechnet, daß allein die Stadt Breſcia für dieſe Waare jährlich einige Millionen Lire einnimmt. Allein der Staat hat ſo viel Seiden-Manufakturen im Betriebe, daß keine Seide roh ausgeführt wird.

Das Königreich Neapel zeugt jährlich gegen eine Million Pfund Seide, auſſerdem, was der Schleichhandel unter der Hand zuſammenraffen mag. Die Manufakturen in der Hauptſtadt verbrauchen davon 2 Fünftel zu ihren Arbeiten, und das übrige wird den Fremden überlaſſen. Etwa die Hälfte von dem, was exportirt wird, geht nach Frankreich, das übrige nach Genua und Livorno.

Die Ausfuhr der geſponnenen und zugerichteten Seide iſt hier allemal erlaubt, die der rohen oder Grezſeide nur zum Theil und bedin-

gungsweiſe, wenn nemlich die einheimiſchen Spinnereyen Mangel an Arbeit leiden, aber auch dann hindert man die Handelshäuſer nicht, die bereits in Händen habenden Aufträge von Livorno, England u. ſ. w. auszurichten.

Die Preiſe der rohen Seide halten ſich gemeiniglich zwiſchen 24 bis 30 Carlini, das Pfund an Bord geliefert, und die der geſponnenen zu 28 bis 36. Indeſſen ſteigen oder fallen dieſe Preiſe, je nachdem der Seidenbau in einem Jahr mehr oder minder glücklich ausfällt, als im andern.

Die Hauptabtheilung der Seide aus dem Königreich Neapel iſt in Anſehung der Gefälle in Seta ſchiava oder Seta franca, in Anſehung der Provinzialart und Beſchaffenheit aber unterſcheidet man ſie in Seide aus Terra di Lavoro, und in calabreſiſche. Die erſtere achtet man darum mehr, weil ſie leichter ausfällt, mehr flockigt iſt, weniger Ausſchuß bey der Zubereitung zum Färben giebt, und die Farben beſſer annimmt. Man macht daraus recht feine Tramſeide, und ſolche Organſinſeide, die wenigſtens die Landesmanufakturen zu verbrauchen wiſſen. Aber die Fremden begehren keine andere, als Tramſeide. Z. E. die Fabriken zu Lyon finden die neapolitaniſche Organſinſorte nicht zuträglich; ſie ſoll, wie man da ſagt, zu grob und zu unſauber ausfallen. Ueberhaupt gebrauchen die fremden Fabriken die vorgedachte Seide aus der einen und der andern Provinz bloß zum Einſchlag der Zeuge, zu Galonen und Bandtreſſen, Nähſeide und dergl., nie aber zur Kette der Zeuge, zu Strümpfen, Bändern und Flöhren.

Die Seide aus Calabrien iſt nicht völlig ſo leicht und geſchmeidig, wie die aus Terra di Lavoro, es giebt aber doch Gegenden, z. E. um Reggio, wo man die Art noch 3 bis 4 Carlini per Pf. höher bezahlt, als die aus der andern Provinz.

Man unterſcheidet die neapolitaniſche Seide in die von Coſenza, in Seta di Appalto oder Sete cirelle, und in Seta delle Piane, Appalto di Coſta, Marine &c.

Unter Sete di Appalto oder Cirelle rechnet man die von Belvedere, Luzzi, Fagnano, Malvito, Torano, Cavalerizze, Reggio di Calabria, und aus andern Orten mehr. Dieſe ſind nicht übers Kreutz oder halbe Kreutz gehaſpelt, ſondern, wie man es hier zu Lande heißt, tratte a cirella.

Unter Sete delle Piane ſind begriffen die von Monteleone, Guardavalle, Badulato,

Striano, Girace, Soreto, Girafalco, u. ſ. w. Sie ſind übers runde Kreuz gehaſpelt, ſo wie auch die Appalto di Coſta.

Die von Montelione taugt allein zu Nähſeide; hierzu wird viele in Neapel verarbeitet, die man hernach nach Cadix und Liſſabon ſchickt. Sie gilt 23 Carlini, m. o. w.

Sete Marine ſind noch wohlfeiler, und gelten gewöhnlich nur 21 bis 22 Carlini das Pfund. Man gebraucht ſolche zu Frangen, Band- und Livreetreſſen, Musquetierborten, und allerley Poſamentirarbeiten.

Tratta di Coſta iſt zu gemeiner Tramſeide anwendbar. Sie gilt einen oder ein paar Carlini mehr, als die vorhergehende Sorte.

Appalto oder ſete di Cirelle werden zu feinerer Tramſeide oder hübſcher Pelſeide angewandt. Sie ſind von unterſchiedlichen Graden der Feine, und gelten in rohem Zuſtande gewöhnlich 25 bis 27 Carlini.

Die Seide von Reggio in Kalabrien geht gröſtentheils nach England, wo man ſie in den Strumpffabriken verarbeitet. Dieſe Art Seide wird in England auf pieмonteſiſche Art ſehr ſauber geſponnen, und gerade dieß Spinnen, und überhaupt die rechte Bereitung und gehörigen Handgriffe bey der Verfertigung der feinern oder Organſinſeide, verſtehet man im Neapolitaniſchen nur ſehr ſchlecht. Aus dieſer Urſache ſind auch die aus der hieſigen Seide verfertigten Manufakturwaaren, z. E. die Grosdetoure (Amuerri), Taffente (Armeſini), Nobiltà, eine Art ſchwarzer Taffente, Raſi (dicke Atlaße), Mezzi raſi (halbe Atlaße), Velluti, Sammete, Vellutini, kleine dünne Sammete, Damaſchi, dicke und ſchwere Damaſte, Damaſchetti, leichte Damaſte, wie auch die Strümpfe und Bänder, nicht ſonderlich da beliebt, wo die franzöſiſche Waare mit concurriren darf, und wenn ſie der fremde Handelsmann doch etwa kauft, ſo geſchieht es um der wohlfeilen Preiſe willen.

Die Regierung hat auch ſeit einigen Jahren die Einrichtung getroffen, daß alle im ganzen Reich gewonnene Seide nach Neapel gebracht, und nur von hieraus ausgeführt werden darf. Man hat hierbey die Abſicht gehabt, dem Schleichhandel zu ſteuern, ſcheint ſie aber ſchlecht erreicht zu haben, denn der Kontrebandhandel mit Seide hat ſeitdem noch zugenommen. Man kann zu Livorno, Genua und Marſeille die durch Kontrebandweg exportirte Seide immer früher zu Kauf bekommen,

als die, welche auf geradem Wege durch das Zollamt zu Neapel expedirt wird. Der Schleichhändler kann ſeine Waare um ſo ſchleuniger abſchicken und verſchiffen, da es dazu weniger Umſtände braucht, und er nicht nöthig hat, auf den permeſſo della ſpedizione per extra, wie man es hier nennt, zu warten.

Die Gefälle, welche hier für jedes Pfund Seide bezahlt werden müſſen, ſind folgende: dem Hofe 31 Grana; für Rechnung des Biſignano 7 Grana; dem ſogenannten heiligen Hauſe der Verkündigung Mariä, Caſa ſanta dell' Annunciata, 1 Grano. Dieſe mit andern kleinen Ausgaben an die Beamten, Waageleute, u.ſ.w., wie auch mit den Transportkoſten nach Neapel, betragen auf die Seide, die zu Neapel bleibt, 45 Grana, und auf die, welche in die Fremde exportirt wird, 55 Grana für jedes Pfund, denn man bezahlt einen Carlino für diritto di Dogana oder Ausfuhrzoll.

125 Pfund neapolitaniſchen Gewichts geben nur 100 Pfund zu Marſeille, oder 80 Pf. zu Hamburg.

Piemonteſer Gewicht iſt noch leichter; von dieſem vergleichen ſich 180 Pfund mit 114 zu Marſeille, oder 91 1/2 Pfund zu Hamburg.

10 Carlini machen einen neapolitaniſchen Dukaten, welcher 4 Liv. 5 Sous in franzöſiſchem Gelde gilt.

Nach Neapel bezahlt man am bequemſten über Livorno, indem der übrige Wechſelverkehr nicht gar groß iſt.

21 Lire zu Nizza vergleichen ſich mit 24 Liv. Tournois. Nach dem erſtgedachten Platze kann einer nach Gefallen über Amſterdam, Marſeille, Paris, Genua, &c. remittiren.

Piemonteſiſche Valuta iſt 2 1/2 Procent beſſer, als die zu Nizza, und Turin hat Wechſelverkehr mit allen großen Handelsplätzen, ſo daß es nie an Gelegenheit fehlt, dahin übermachen zu können.

Die Seide iſt in Bulgarien ein einträgliches Produkt, womit ein gar anſehnlicher Handel, beſonders in den türkiſchen Staaten ſelbſt, getrieben wird. Zu Adrianopel und in der Nachbarſchaft ſind allein gegen 300 Seidenmühlen, und viele Gegenden ſind da ganz mit Maulbeerbäumen bepflanzt. Die bulgariſche Seide iſt von ſchöner Art, ſieht faſt alle weiß aus, und kömmt an Güte der Brouſſeide gleich. Die beſten Sorten bekömmt man von Zagara, Tſchirpan und Kizanlik, die Mittelſorten von Haskeni. Die Strehne von der letztern Art ſind

kürzer, als die andern. Die bulgariſche Seide geht gröſtentheils nach Konſtantinopel, und wird da zu ſeidenen Hemdern und allerhand Zeugen verwebt.

Seide aus dem Gebiete von Djanik in Natolien iſt von guter Art, und giebt hier einen wichtigen Ausfuhrartikel. Man bringt dieſe Seide nach Ounia zu Markte.

Die von Kirreſoum und Triboli in eben dieſem Lande iſt zwar auch feiner Art, aber doch etwas ſchlechter, als die perſiſche.

Georgien liefert ſchöne Seide, und auch in großer Menge. Die feinſte Cherbab oder Scherbaſſi gilt zu Tifflis 24 bis 32 Nadiri der Batman; die von Schahmaki noch einige Procent mehr, als die von Guendje; die grobe rohe Seide 20 bis 26 Nadiri, die 100 Miscals oder 150 Drachmen machen.

Die levantiſchen Sorten ſind durchgängig Grez- und Mataſſenſeide. Der Kaufmann hat beym Handel mit dieſen einen Vortheil, den man z. E. bey der ſicilianiſchen Seide nicht haben kann; er beſteht darinnen, daß die zuletzt genannte Art nur in einer gewiſſen Jahrszeit eingekauft werden muß, hingegen die levantiſche Seide iſt durchs ganze Jahr zu bekommen.

Die vornehmſten Oerter, woher die levantiſche Seide bezogen werden kann, ſind Tripolis in Syrien, Seyd, Aleppo, und andere Häven, die Inſeln Cypern und Kandia; doch wird der Haupthandel mit ſolcher Seide, beſonders mit den perſianiſchen Sorten, zu Smyrna getrieben.

Die Sorten, welche die Handlung von Aleppo zieht, und zu Alexandrette verſchiffen läßt, ſind Scherbab- oder Scherbaſſi, die der Franzoſe auch ſonſt Bourme nennt, Ardaſſe, weiſſe Barutin- Tripolin- Antiochiſche, wie auch von Belan, Pajaſſe und Mone, weiſſe Beduinſeide, und dergleichen von Halep und Hadenau. Dieſe letztern werden nach Rottel von 680 Drachmen gehandelt, ſo mit 5 Pfund und 5 Unzen marſeilliſchen Gewichts übereinkommen.

Seyd liefert inſonderheit Schouf- und Schoufettſeide, Barutine, Tripoline und Seydavi.

Ardaſſe iſt eine rohe Seide aus Perſien, die von Smyrna und Aleppo in großer Menge nach Italien und Frankreich ausgeführt wird. Man färbt und richtet ſolche in Languedok, Provence und zu Lyon verſchiedentlich zu, und führt die Waare hernach wieder nach Deutſchland, Portugal, Genf, u.ſ.w. aus.

aus. Die Matzen dieſer Seide ſind von gleichem Gewicht, wie die der Ardaſſine, aber noch einmal ſo lang.

Ardaſſine iſt eine feinere, aber doch auch rohe Seide, die ebenfalls von Aleppo und Smyrna über Marſeille zum Handel geſchickt wird. Dieſe wird entweder in den franzöſiſchen Zeugfabriken verarbeitet, oder geht tranſito nach Portugal. Sie iſt in Matzen von 2 Fuß Länge, und 1 Pfund ſchwer.

Bourme Scherbaſſi, eine noch feinere rohe Sorte, von eben daher, welche zu Sammet, Brokard, Grosdetours und einigen Sorten Bändern verwebt wird. Dieſe findet zu Tours und Lyon ihren Abſatz. Sie iſt 50 Procent theurer, als die vorhergehende. Serbastiſeide iſt in Matzen von einer leipziger Elle, und wiegt 2 bis 3 Pf. ſchwer.

Ordinaire Legis iſt eine geringere Sorte, die zu Zeugen dient.

Bajas oder Payas, eine ſchwere, ſilberfarbene rohe Seide, kömmt von Aleppo, und wird in den Gold- und Silbertreſſen-Fabriken zu Genf und Lyon verarbeitet.

Tripoline, weiſſe rohe Seide aus Syrien, iſt von guter Art; dieſe geht nach Genua, Livorno und Marſeille, und hat dieſelbe Beſtimmung. So auch die Caſtravane.

Chouf und Chouſette, kömmt von Aleppo und Sayd, iſt feiner als Tripoline, und findet zu Zeugen ihre Anwendung. Dieſe Sorte nimmt eine ſo ſchöne Farbe an, wie Meſſinſche Seide.

Barutine, oder Seide von Bairut, iſt entweder weiß von Farbe, oder zitrongelb. Auch dieſe bringt man von Sayd. Sie wird zu ſchweren Zeugen, oder auch zu Borten verwebt. Die weiſſe Sorte geht nach Lyon, die gelbe aber nach der barbariſchen Küſte.

Satalia, eine weiſſe rohe Seide, die man von dem Orte deſſelben Namens zum Handel bringt; iſt ſchlechter als die vorhergehende, und wird auch entweder nach Lyon oder nach der barbariſchen Küſte, inſonderheit nach Tunis, verfahren.

Saydavi, heißt man eine leichte Seide aus Syrien. Ihre Beſtimmung iſt zu Treſſen.

Cypriotte, weiſſe oder auch gelbe Seide von der Inſel Cypern. Die weiſſe geht nach Marſeille, Nimes, Lyon, Venedig und Genua; die gelbe nach Konſtantinopel.

Candiotte, von der Inſel Kandien, geht nach Lyon, und wird zu Nähſeide verarbeitet. So auch die von den Inſeln Tino, Andros und mehreren im griechiſchen Inſelmeer. Die von

Tino braucht man auch zu Bändern, ſeidenen Strümpfen und Handſchuhen. Sowohl dieſe als die von Andros und Naxia ziehet man nicht gerade von Ort und Stelle, ſondern von Smyrna. Alle dieſe Sorten ſind gelb von Farbe, ein wenig friſirt, und gleichen der franzöſiſchen Seide aus Vivarais. Man handelt ſie in Matzen von 8, 12 bis 16 Unzen ſchwer.

Morea liefert gelbe Seide, die etwas feiner als die von den Inſeln ausfällt.

Tiria und Foilleri iſt levantiſche Nähſeide, die von Smyrna nach Marſeille zu Markte gebracht wird. Es giebt feine und auch gröbere Sorten.

Die Inſel Scio liefert jährlich über 60,000 Matzen vortreflicher Seide, welche aber meiſt alle in den Manufakturen dieſes Landes, inſonderheit zu Sammet, Damaſten und andern Zeugen verwebt wird, die hernach nach vielen Gegenden in Aſien, Aegypten und auf der barbariſchen Küſte Vertrieb finden. Die Matzen ſind kleiner, und nicht über ein halb Pfund ſchwer.

Die von Therma, Lino und Zea oder Zia hält man für die vorzüglichſte im ganzen Archipelagus. Die von Andros, Cariſto, Volo, u. ſ. w. ſind minder gut, und können nur zu Tapetenzeugen verarbeitet werden.

Auch die von der Inſel Samos wird vorzüglich geſchätzt. Das was hiervon ausgefuhrt wird, beträgt jedoch nicht über 25 bis 30,000 Piaſter im Werth.

Der Haupthandel mit levantiſcher Seide, insonderheit mit perſianiſcher, wird, wie ſchon oben geſagt worden, zu Smyrna getrieben. Dieſe Waare kömmt da mit Karavanen vom Januar bis in den September alle Jahre an. Die im Januar bringen die feinſten Sorten Seide mit; die im Februar und März die feinen und mittlen Sorten gemiſcht, und die in den übrigen Monaten eintreffen, haben immer nur gröbere Seide geladen. Dieſe Seide bringt man aus verſchiedenen Provinzen des Reichs Perſien, beſonders aus Ghilan, Schirwan, und von Schamarchia am caſpiſchen Meere. Alle dieſe drey zuſammengenommen mögen jährlich im Durchſchnitt gegen 30,000 Ballen Seide zum Handel liefern. Ardebil, Derbent und Schamarchia ſind der Mittelpunkt und die Stapelörter für den perſianiſchen Seidenhandel in Anſehung der Morgenländer.

Die Sourbasti oder Scherbaſſi und Legisſeide aus Ghilan iſt in Ballen von 20 Batman,

man, der Bataman oder Batman von 6 Oken, ſo zu Marſeille 18 Pfund 12 Unzen beträgt. Dieſe Sorten ſind weiß oder gelb. Der Kopf der Matzen iſt von ſehr feinfädiger Seide, und herausgezogen. Die weiſſe Farbe wird am meiſten geſchätzt, und am beſten bezahlt. Die Ballen ſind in erſte, zweyte und dritte Sorte ſortirt, und zwar ſo, daß das Sortiment aus 120 Matzen beſtehet. Jedweder Ballen iſt von innen mit 11 Matzen Seide von der gröbſten Art umſchlagen. Von dieſer Seide geht viel nach Frankreich, inſonderheit nach Tours, und wird da zu gros de Naples, gros de Tours, und ähnlichen Zeugen mehr, angewandt.

Unter der Legisſeide iſt die ſogenannte Bourine, wie ſie die Franken nennen, die erſte und feinſte, ſo wie Bourme die zweyte. Eigentlich iſt Legisſeide die gröbere Art der Scherbaſſiſeide. Die Handlung erhält dieſe nicht allein von Smyrna, ſondern auch aus mehreren Häven des perſiſchen Meerbuſens. Die Köpfe der Bünde ſind eben ſo wie bey der Scherbaſſi gebunden, aber die Seide iſt an ſich gröber, und hat weniger Glanz. Man unterſcheidet ſie in Legis bourines, die feinſte Sorte, ordinaire Legis, oder Mittelgattung, und in Legis Ardaſſe, welches die gröbſte iſt.

Perſien liefert auſſer den vorgenannten auch noch unterſchiedliche andere Sorten zum Handel. Die bekannteſten ſind ſogenannte Houſſetſeide, die von Aleppo kömmt, Karwaryſeide aus Ghilan, Frize oder Finaſter, eine Ausſchußſeide, u. ſ. w.

Was die oſtindiſche Seide betrift, ſo iſt ihrer ſchon unter dieſem Titel Erwehnung geſchehen.

In Deutſchland ſind Tirol, die preuſſiſchen Länder, und einige Gegenden im Reich, durch ihren Seidenbau vor andern im Rufe. Die tiroler Seide iſt ſo gut als die italieniſche, vorzüglich die, welche im Trientiniſchen, Brixenſchen und in den wälſchen Konfinen gezeugt wird. Um Rovereit allein ſollen an 2000 Centner gewonnen werden. Dieſe Stadt führt das meiſte von der tiroler Seide, und zwar in alle Gegenden von Europa, aus. Ein ziemlicher Theil wird auch in den Zeugfabriken zu Hall und Rovereit verwebt. Dieſe letztere Stadt ſetzt auch viele zugerichtete Seide auf den deutſchen Meſſen ab. Wir übergehen die aus den preuſſiſchen Staaten, weil ſie nur das Land ſelbſt, aber nicht den allgemeinen Handel intereſſiren.

Alle Seide wird übrigens nach ihrer Feine, Gelindigkeit im Anfühlen, und nach ihrer Geſchmeidigkeit geſchätzt. Sie muß rein ſeyn, und ſo wenig Unrath als möglich bey ſich haben. Die Preiſe dieſer Waare hängen von reichlichen oder knappen Sammlungen in Frankreich, Spanien und Italien ab, auf welche Witterung und andere Umſtände großen Einfluß haben.

Die gefärbte und zugerichtete Seide kömmt in ſogenannten Karten, welche 2 Pfund 10 bis 12 Loth im Gewicht halten, zum Handel.

Hamburg treibt einen anſehnlichen Handel mit zugerichteter Seide nach verſchiedenen Gegenden Deutſchlands und Nordens. Die Sorten beſtehen: in Organſinſeide von Bergamo, welche in prima, ſecunda und tertia, wie auch Trama unterſchieden wird. Dieſe iſt in kleinen Ballen von etwa 60 Pfund. Man giebt darauf 1 Pf. 12 Unzen Thara, und überdieß 2 Unzen an Gutgewicht. Organſinſeide von Baſſano, in Sortiment, wie die vorhergehende, und Tramſeide von ebendaher; in mayländiſcher Organſinſeide, und trama prima, ſeconda und terza; endlich, in feiner, gemiſchter und ordinairer Organſine von Vicenza, doppelter wie auch einfacher Trama. Alle dieſe werden bey Pfunden mit 8 2/3 Procent Rabatt in Bankgelde gehandelt.

Zu Lyon werden die Ballen Seide zuerſt brutto gewogen, der Ueberzug oder die Emballage davon abgerechnet, und aufs Nettogewicht 5 Procent als Gutgewicht gerechnet.

Das lyonſche Seidengewicht iſt etwas ſchwerer, als das gewöhnliche Handelsgewicht in dieſer Stadt. Vom erſtern vergleicht ſich das Pfund mit 15 Unzen Markgewicht; vom letztern nur mit 14.

Je feiner nun die Seide, bey verhältnißmäßiger Güte, ausfällt, deſto höher gilt ſie im Preis. Um dieſen Unterſchied gehörig zu beſtimmen, hat der Handelsſtand ſich zu einem gewiſſen Maaße von 100 Stab verſtanden, welches nach dem Gewicht zu ſo und ſo viel Deniers angegeben wird. Nach dieſem Verhältniß alſo ſind 100 Stab, die z. E. 22 Deniers halten, höher im Preis, als eine gleiche Anzahl Aunes, die 30 Deniers ſchwer, u. ſ. w. Hier iſt nun der Gebrauch, daß man dieß angenommene Maaß verſchweigt, und im Handel nur das vorgedachte Gewicht angiebt. Nach dieſem gilt die Regel: „Der Preis der Seide fällt, nachdem ihr Ge=

Gewicht höher ſteigt, beſonders von der hieſigen Art, die Seide zu handeln.

Auch merke man, daß alle levantiſche rohe Seide zu London nach Königsgewicht, welches 50 Procent ſchwerer, als ordinaire Avoir-du-poids, verkauft wird.

Zu Amſterdam wird die italieniſche und levantiſche rohe Seide auf antwerpener Gewicht, welches 4 Procent leichter, als amſterdamer, gehandelt, und zwar auf 33 Monat.

Zu Florenz werden nicht nur die rohe ſowohl als die gefärbte Seide, ſondern auch die glatten Zeuge nach dem Gewicht, und zwar mit 4 Procent ſconto gehandelt. Das hieſige Seidengewicht iſt aber 3 Procent leichter, als das gewöhnliche.

Noch müſſen wir hier anmerken, daß unter Seta greggia der Italiener die abgewundene Seide aus den Fornellen verſtehet; Seta di filatorio, die gedrehete Seide für die Fabriken; Seta da cucire, die Neh- und Stepſeide; Seta tinta in azze, gedrehte und gefärbte Sträh nſeide; Seta laborato al filatorio, ungefärbte und gedrehte Seide; Bavella, Fioretto, Struſi, Galeta, Sbuſa, ungeſponnene Auswurfſeide; Filocello non tinto, geſponnene aber ungefärbte Floretſeide; endlich Seta floſſa oder filocello tinto, gefärbte Flitt- und Galletſeide in Strähnen und auch in Karten.

Man ſehe auch, der Vollſtändigkeit dieſes Artikels wegen, noch unter den Titeln: Ablaque, Apalto di Cirelle, Ardaſſe, Ardaſſine, Bariga, Barutin, Belvedere, Bengalſche Seide, Bourme, Bromſia, Cabeſſa, Calabreſa, Calamatta, Chiques, Clochepied, Contailles, Coſta, Creſſentines, Cypriſche Seide, Demas-ſedas, Doupions, Eſtras, Filatrice, Filoſelle, Finaſtre, Fleuret, Floret, Grenadinſeide, Legisſeide, Levantiſche Seide, Organſinſeide u. ſ. w.

Seife, Sapo, eine Zuſammenſetzung aus Oel, Kalkwaſſer und Aſchenlauge, die durch verſchiedene Handgriffe geſchiehet. Es giebt davon 2 Hauptſorten, nämlich trockene oder harte, und weiche oder feuchte, die man wieder nach Beſchaffenheit der Farbe, der Zuſätze und der Oerter, wo ſie verfertiget worden, verſchiedentlich benennet. Die Waare iſt nun entweder inländiſch oder ausländiſch. Jene verfertigen bey uns faſt aller Orten die Seifenſieder und Seifencocturen; die letztere aber bekommt man von Alicante, Toulon, Marſeille, Genua, Ancona, Gallipoli, Gaeta, Monopoli, Trieſt, Venedig, Carthagena, Valencia,

lencia, Albaida, Alcazar, Herencia, Membrilla und Ocanna.

Die eine und die andere Sorte wird zum Bleichen des leinenen und baumwollenen Zeugs, und allerley anderm Gebrauch von Färbern, Seide-Appretirern, Walkern, Strumpfwirkern, Parfumirern, und andern Fabrikanten, Manufakturiſten und Künſtlern angewandt. Auch in der Medicin macht man daraus unterſchiedliche Mittel und Zubereitungen.

Man nimmt zur Zuſammenſetzung der Seife, nach Beſchaffenheit ihrer Art und mit Rückſicht auf ihre Beſtimmung, verſchiedene Ingredienzien, unter andern Baumöl, Nuß-, Hanf-, Rapp- oder Leinöl, Fiſchthran, die Grieven oder den Satz von dieſen Oelen, Talch u. dergl. Man läßt dieſe fetten und ſchmierigen Dinge kochen, und bereitet ſie mit Lauge zu, aus ſalpeter- oder ſalzartigen Subſtanzen, dergleichen die Soda von Alicante, Carthagena und Cherbourg, die Pottaſche, Waidaſche, Barille, die Aſche aus verſchiedenen Holzarten u. ſ. w. ſind; dieſen ſetzt man hernach noch lebendigen Kalk, Amidon, rothen Ocker, Indigo, und andere färbende Dinge hinzu, um entweder die trockene Seife zu marmoriren, oder der weichen ein gefälligeres Anſehn zu geben.

Ueberhaupt iſt die feſte oder trockene Seife das Produkt, welches aus der Vereinigung mit dem mineraliſchen Alkali, das durch den Kalk ätzend geworden iſt, entſtanden. So wie die weiche und feuchte Seife durch Vereinigung des Oels oder Fettes mit einem Vegetalalkali hervorgebracht wird.

Die erſtere iſt entweder weiß oder auch marmorirt (franz. jaſpé oder madré). Die von Genua, Venedig, und Alicante iſt am ſtärkſten geſucht. Die venediger wird in Apotheken, Seifenfabriken, und von Parfumirern viel verbraucht. Sie hat unterſchiedliche Zeichen, z. E. einen halben Mond, eine Bärenklaue u. dergl. Sie äuſſert unterm Waſchen größere Kraft, als andere Sorten Seife, vermuthlich aus der Urſache, weil man ein beiſſenderes Salz zu ihrer Verfertigung nimmt.

Frankreichs Manufakturen, Bleichen und Färbereyen bedienen ſich keiner andern Seife, als der genueſiſchen, und der von Toulon und Marſeille. Die beyden letztern ſind ſehr gut, und gehen in großer Menge nach den Niederlanden, nach Holland, in die deutſchen Seeſtädte u. ſ. w. Die weiße

Sorte

Sorte kommt in Tafeln, welche mehr oder weniger dick ſind, und 25 bis 30 Pfund im Gewicht halten. Dieſe hier muß blaulichtweiß, dabey glänzend, und ſo wenig fett und ſchmierig, als nur immer möglich, ſeyn. Auch ſoll ſie einen guten Geruch von ſich geben, und ſich leicht ſchneiden laſſen. Die marmorirte iſt in länglichtviereckigten Stücken von 3 bis 4 Pfund im Gewicht, welche in Kiſten von Tannenholze eingepackt werden. Man verkauft ſolche nach halben Kiſten oder Tiercons, worauf der Verkäufer 4 Procent ſconto giebt. Die Tiercons halten gegen 300 Pfund, die halben Kiſten beynahe 180 Pfund im Gewicht.

Genua verhandelt ſeine Seife in Kiſten, nach Cantara von 150 Pfund ohne Thara.

Die marmorirte muß ſchön jaſpirt, und ebenfalls nicht ſchmierig ſeyn. Dieſe iſt in länglichtviereckigten Stücken von verſchiedener Größe, die man in Frankreich Pains oder Briques heißt, und insgemein 1 und 1/2 bis 3 Pfund im Gewicht halten. Von der einen und der andern Gattung ſind die Kiſten 3 bis 400 Pf. ſchwer.

Zu Rouen macht man weiße und auch marmorirte Seife von Schweineſchmeer und verſchiedenen andern Dingen, die aber wegen ihrer ſchlechten Art wenig Liebhaber findet.

Dir moskowitiſche Seife, wie ſie der deutſche Handelsmann mißbräuchlich nennt, oder eigentlich ruſſiſche Seife, wird nach unſern Seeſtädten in großer Menge eingeführt. Man giebt ihr im Handel und Wandel den Vorzug vor den meiſten inländiſchen Arten. Sie kommt ebenfalls in Kiſten von verſchiedenem Gewicht zu Markte, und wird z. E. zu Hamburg bey 100 Pfund contant in Kurant mit 10 Procent Thara gekauft.

Seife von Ancona iſt eine feine Art Seife, die durch ganz Italien guten Abſatz findet. Ihre Beſtandtheile ſind Baumöl von Perugia, und ſicilianiſche Bariglia. Man handelt dieſen Artikel bey Centnern. Das meiſte davon geht nach Trieſt, Foligna, Sinigaglia, Parma, Piacenza, ins Mailändiſche, Mantuaniſche u. ſ. w.

Die Seife von Gallipoli iſt noch beſſer; man verfertiget dieſe aus gutem Baumöl und ſpaniſcher Soda. Sie geht in großer Menge nach den Häfen am mittelländiſchen Meere, und zwar gerade von Gallipoli aus, oder auch von Monopoli.

Die venezianiſche iſt weiß von Farbe, und dabey ungemein leicht.

Die debreczynſche aus Ungarn iſt trocken, glatt, etwas fett, und ſehr weich anzufühlen. Sie giebt in der Farbe ſowohl, als auch in der Dauerhaftigkeit der venediger nichts nach.

Feuchte oder Schmierſeife iſt entweder grün oder ſchwarz von Farbe. Sie wird in Holland, England, den deutſchen Seeſtädten, zu Breslau, Stettin und anderwärts mehr in Menge verfertiget. Man handelt ſie bey uns nach Tonnen, die 4 Fäßgen, jedes von 66 Pfund brutto, oder 57 bis 58 Pfund netto, halten. Die beſte iſt die, welche recht friſch, und nicht thranicht riecht. Die franzöſiſche Schmierſeife, welche beſonders zu Abbeville, Amiens, Calais, Ryſſel ꝛc. verfertiget wird, kommt in kleinen Fäßgen, die man Quartaux nennt, zu Markte. Dieſe halten 50 Pfund netto im Gewicht. Auch in England wird dieſe Sorte in großer Menge gemacht. Die Wollarbeiter, Stricker, Walker u. dergl. Manufakturiſten ſind es, die dieſen Artikel am häufigſten verbrauchen. Zu Stettin hält die Tonne Schmierſeife 4 Viertel, und ſoll netto 280 Pfund daſigen Gewichts, ſo wie das Viertel 70 Pfund halten.

Die franzöſiſche ſchwarze Seife kommt aus verſchiedenen Gegenden in Picardie, inſonderheit von Amiens und Abbeville, wie auch von Aventure bey Saint-Gobin in Soiſſonnois, die graue aber aus England, Holland und von Calais zum Handel. Zu Amiens wird auch grüne und rothe verfertiget, die beyde häufigen Abgang finden.

Neapolitaniſche Schmierſeife iſt eine beſondere Sorte, die das Mittel zwiſchen der flüßigen und der harten Seife hält, eine ſchöne dunkelgelbe Farbe, und einen angenehmen und gewürzhaften Geruch hat. Sie kommt in fayancenen Töpfen von 2 bis 7 Pfund im Gewicht zum Handel. Sie wird zum Waſchen der Hände, zur Bartſeife, zu Seifenkugeln u. dg. gebraucht.

Zu Hamburg verkauft man die bunte marſeilliſche Seife bey 100 Pfund in Kurant mit 8 und 2/3 Procent Rabatt.

Zu Amſterdam nach 100 Pfund und giebt darauf dieſe Thara: auf die Kiſte alicantſcher Seife 30 Pfund, und auf die von Marſeille und Genua 32 Pfund.

Im Orient und der Levante iſt die türkiſche, beſonders die weiße, feine und feſte von Aleppo am meiſten geſucht.

Seifenſpiritus, franzöſ. eſſence de ſavon, iſt der aus der Seife gezogene Geiſt, ſo

vor-

vornemlich bey uns in der Raffinerie zu Pförten in der Niederlauſitz häufig verfertiget, und weit und breit verſchickt wird. Er dient zum Waſchen der Haut, zu Tilgung der Theer- und anderer Fettflecke aus Zeugen und Tüchern, ohne daß ſich die Farben dadurch verändern; auch beſitzt derſelbe mancherley Arzneykräfte.

Seiſenkugeln, franz. Savonnettes, werden nicht nur in Italien und Frankreich, ſondern auch bey uns in Deutſchland hier und dort gemacht. Die vorzüglichſten bringt man von Genua, Venedig, Bologna, Neapel, Graſſe, Montpellier und Marſeille zum Handel.

Auſſer der oben angeführten aleppiſchen Seiſe, welche für die beſte unter allen im Morgenlande gehalten wird, bekommen wir auch welche von Smyrna und der Inſel Kandien, meiſt über Marſeille. Die ſmyrniſche wird zum Bleichen des leinenen Garns und der Leinwand gebraucht. Dieſe Sorte geht in Menge nach Rußland durch die Häfen am ſchwarzen Meere. Die von der Inſel Kandien dient bloß zum Händewaſchen.

Seiſenkraut, Speichelkraut, Waſchkraut, Saponaria, Fullonia, Lanaria, ein Kraut, das ſowohl wild wächſt, als auch in den Gärten mit Fleiß gezogen wird. Die erſtere Art wächſt an Gräben, auf feuchten Wieſen, und in ähnlichen Lagen. Die andere iſt eine beſtändige faſichte Pflanze, deren knotigter Stiel mit vielen ſchmalen Blättern beſetzt iſt. Sie trägt purpurfarbene gefüllte Blumen, die aber keinen Geruch haben. Die Blätter und Wurzeln werden wegen ihrer eröfnenden und ſchweißtreibenden Kraft in den Apotheken angewandt.

Seile, Stricke, Taue, Tauwerk, werden bekanntlich aus Hanf, von den Seilern, oder wie man ſie in den deutſchen Seeſtädten heißt, von den Repſchlägern in Menge verfertiget. Der Artikel wird am ſtärkſten an ſolchen Orten, wo Schiffahrt iſt, gemacht und gehandelt. Man braucht ihn da ſehr häufig bey Ausrüſtung der Fahrzeuge, zum Betackeln der Schiffe, zum Einballiren und Binden der Waarencolli, und bey hundert andern Gelegenheiten. Die Stricke und Taue, vorzüglich die Ankertaue, die im Waſſer dienen ſollen, werden aus gutem Hanfe, oft 100 auch wohl mehr Klaftern lang, und einen oder mehr Armslängen dick geſponnen und gedrehet, und hernach, der beſſern Dauer wegen, mit Theer getränkt.

Man verkauft ſie nach Centnern und Schiffspfunden; und ein recht großes und ſtarkes Schiffstau kann wohl auf einige hundert Gulden oder gar Thaler zu ſtehen kommen.

Die vielerley Arten und Benennungen der Taue, der man bey Ausrüſtung und Zutackelung der Schiffe und Fahrzeuge bedarf, ſtehen in den Büchern, welche vom Schiffsbau und Seeweſen handeln. Uebrigens ſchätzt man die Sorten am meiſten, welche aus gutem und feſtem liefländiſchen oder curiſchen Hanfe gemacht ſind. Dieſe werden im Waſſer nicht ſteif, hart und ſpröde, oder ſind unbequem zu handthieren, ſondern bleiben fein weich und geſchmeidig.

Holland, England und Dännemark führen eine Menge Seil- und Tauwerk nach Oſtindien und Amerika aus. Man verſchickt dieſe Waare bey ganzen Sortimentern, die nach dem Bedürfniß der Oerter, und nach Beſchaffenheit des dortigen Seeweſens, eingerichtet ſeyn müſſen. Auch die alten abgenutzten Taue und Stücken von Stricken machen noch einen Handelszweig aus. Man zupft ſie auseinander, und braucht das Werch zum Kalfatern der Schiffe.

Auf den philippiniſchen Inſeln macht man häufig Stricke und Taue vom Hanfbaum, wie auch von dem ſchwarzen Gamati, einem andern Gewächſe. Man ſchickt dieſe beſonders nach Oſtindien.

Rußland führt eine außerordentliche Menge Tauwerk nach Italien, Holland, Portugal, dem ſchwarzen Meere u. ſ. w. aus. Seine Waare wird gelobt.

Großbritannien macht viel Tauwerk aus fremdem Stoff, den es aus Rußland und den Häfen an der Oſtſee herzuholt. Dieſen wendet es theils zu eigenem Bedarf an, theils führt es die daraus verfertigten Sachen nach Amerika und Oſtindien wieder aus.

Holland verfertiget häufig allerhand Tauwerk, und führt deſſen einen guten Theil aus: aber man ſchätzt dieſe Gattung im Handel ſchon weniger, als die vorgedachten, denn ſie ſoll nicht ſo gut aushalten.

Zu Marſeille werden aus dem ſpaniſchen Elparto, der dazu roh eingeführt wird, in großer Menge Stricke und Kabeltaue von allerley Größe verfertiget, und nach Provence, Languedoc und Italien wieder exportirt. Man unterſcheidet das Strickwerk in Libans cinquaines, quarnes und ternes, und die Kabeltaue in Cables oder Poulomiers gros oder petits.

petits. Man handelt alle durchgängig bey Dutzenden. Man ſehe auch noch den Artikel: Kabel und Kabeltau.

Seilkraut, ſ. Bärlapp.

Seizains, heißt man in Provence, Languedoc und Dauphine eine Sorte franzöſiſcher Tücher, die von Wolle aus Spanien, Languedoc oder dem untern Dauphine gewebt wird. Ihre Kette ſoll, zufolge der Manufakturreglements, aus 1600 Fäden zuſammengeſetzt ſeyn. Sie ſind, ſo wie ſie aus der Walke kommen, einen franzöſiſchen Stab breit. Man führt ſie nach der Levante aus. In den übrigen franzöſiſchen Provinzen heißt man dieſe Tücher Seize cens.

Selenit, ſ. Frauenglas.

Seleri, Selleri, Apium dulce, Apium hortenſe, ein bekanntes Gartengewächs, das in der Küche ſeinen Verbrauch findet. Man hat deſſen dreyerley Sorten, als den röthlichen Seleri, deſſen Wurzel inwendig rothe Streifen hat; den Staudenſeleri, der inwendig weiß iſt, und den Knollenſeleri. Alle dieſe Sorten braucht man an Speiſen und zum Salat.

Selimskaja, ein baumwollener Zeug in allerhand Farbe, der in der Bucharey verfertiget und von mongaliſchen Tataren nach Rußland zu Verkauf gebracht wird. Es iſt eine Art ſogenannter Kitayken. Man handelt ihn in Bünden oder Pack von zehn Stück, und verbraucht ihn zu Kleidungsſtücken für Manns- und Frauensperſonen.

Semen, ſ. Saame.

Semen Amomi, ſ. Piment.

Semen Badian, ſ. Sternanies.

Semen bene, ſ. Zitwer- oder Wurmſaame.

Semen Carthami, ſ. Safflor.

Semen cinæ, ſ. Zitwer- und Wurmſaame.

Semen contra, ſ. Zitwer- und Wurmſaame.

Semen Dauci, ſ. Mohrenkümmel.

Semen ſantonici, ſ. Zitwer- und Wurmſaame.

Sempitern, ein wollener geköperter Zeug, oder eine Art Serſche, ſo beſonders in England zu und um Colcheſter und Exceter gewebt wird. Dieſe Waare geht inſonderheit nach Spanien und Italien. Man macht ſie ſchon ſeit vielen Jahren auch in Frankreich, unter andern zu Nimes, Montpellier, Caſtres u. ſ. w. in Languedoc nach. Auch zu Beauvais wird dieſer Artikel häufig verfertiget, und nach Cadix ausgeführt. Der Spanier iſt es eigentlich, der dem Zeuge, ſeiner langen Dauer halber, dieſen Namen gegeben hat. In Frankreich und England heißt man ihn bald Perpetuan, bald Sempiterne.

Die Kaufleute in Languedoc ſenden viel von dieſen Geweben, unter dem Namen Serge impériale, nach Italien. Dieſe Sorte iſt etwas feiner, als die, welche nach Spanien beſtimmt wird. Die Sempiterne von Beauvais hält 20 Stab in die Länge.

Die, welche nach dem ſpaniſchen Amerika ausgeführt werden, ſchickt man gemeiniglich in Sortimentern dahin, wo 40 Stück im Ballen befindlich ſind, nemlich 15 Stück papageygrün, 15 Stück himmelblau, 5 Stück muskusfarben, und 5 Stück ſchwarz.

Die engliſche Sorte iſt in Stücken von 30 Yards Länge, ſchwarz, muskusfarben, kaffeebraun u. ſ. w. ſortirt, wie auch in feinere Farben, dergleichen blau, grün und roth.

Sempiternelle, heißt man beym Handel eine Art groben Perpetuans, die in England gemacht, und nach Spanien und deſſen Kolonien ausgeführt wird. Auch nach der Küſte von Guinea geht dieſer Artikel in Menge.

Seneciowurzel, Senecio ſaracenicus, conſolida ſaracenica, ſolidago ſaracenica, kommt von einem der anſehnlichſten Staudengewächſe, in unſern gebürgigen deutſchen, ſchattigen Forſten, die einen guten feuchten Boden haben. Ihre anſehnliche Größe, ausſchweifend kriechende, ſtarke Wurzel, wie auch die häufigen anſehnlichen Blumenſträuſſer, nebſt den fünffachen Haupt-Geſchlechtskennzeichen, unterſcheiden das Gewächſe vom Heidenwundkraut, womit es noch heutzutage öfters verwechſelt wird. Die Wurzel hat einen balſamiſchen Geruch und Geſchmack, und wird als Wundarzney innerlich und äuſſerlich gebraucht.

Senegalgummi, iſt ein reiner von der Natur ſelbſt ausgeworfener, und an der Luft verdickter und erhärteter Schleimſaft, der in gröſſern und kleinern halbrunden, kuglichten, unförmlichen Stücken, die den Taubeneyern und Wallnüſſen an der Größe gleich kommen, zum Handel gebracht wird. Die Stücken, Klumpen oder Kugeln ſind äuſſerlich rauch und ungleich, innerlich auf dem Bruche glatt und glänzend, dabey entweder durchſichtig oder trübe, hart, von gelblicher, gelblichweißer, brauner, rothbrauner oder Bierfarbe. Der Geſchmack davon iſt ſüßlichſchleimig, und dabey nicht unangenehm. Es zergeht im kalten Waſſer nach und nach in einen wahren Schleim, läßt ſich aber weder durch Oel noch Weingeiſt auf-

auflöſen. Im Feuer brennt es mit keiner Flamme, ſondern verbrennt mit Hinterlaſſung einer Kohle. Es iſt vom Schootendorn, oder dreydornigten Acacienbaum, mit weißlicher Rinde und hangenden Blumenſpitzen, der am Senegalfluß, auf der Küſte von Guinea, und in mehreren gegen Abend gelegenen Ländern gemein iſt, und wird durch die Engländer und Franzoſen zum Handel gebracht. Es kommt in Fäſſern, die gegen 10 Centner ſchwer ſind, zu Markte. Vorher zog die Handlung dieſen Artikel aus London, ſeit 1783 aber, wo durch den Friedensſchluß der Senegalſtrohm, die Inſel Goree, das Fort St. Louis nebſt einigen andern Oertern, von England an Frankreich überlaſſen worden ſind, iſt dieſer Handel in den Händen einer dazu privilegirten Geſellſchaft, welche ihre Rückladungen nach Havre de Grace hinbringt. Es wird entweder geſiebt oder ungeſiebt bey 100 Pfund gehandelt, und theils in den Manufakturen, theils zur Arzney gebraucht.

Senesblätter, Folia Sennæ, ſind die gelbgrünen, getrockneten, länglichtrunden Blätter von einem morgenländiſchen Strauch oder Kraut, das einen 5 bis 6 Fuß hohen Stengel mit vielen holzigten Zweigen, und kleine Schooten hat; worinne ein brauner oder graulichter Saame verſchloſſen iſt. Die Blüte beſteht aus 5 Blättern von pommeranzgelber Farbe. Die Schooten heißt man bey der Handlung foliculæ ſennæ, und einige unter den Aerzten ziehen ſie den Blättern noch vor. Die beſten Senesblätter bringt man aus Alexandrien in Aegypten, und von Seyd in Syrien zum Handel. Die letztere Sorte wird auch Apalto- oder Pachtſenes genannt, weil ſie von der Regierung an gewiſſe Pächter überlaſſen iſt, die für ein gewiſſes Quantum an Gelde den Alleinhandel damit treiben. Die Mittelſorte bringt man aus Nubien und von Tripolis. Die ordinaire von Mocka, aus Italien, Provence und Languedoc. Noch eine geringere Sorte, und die im Grunde ein wahrer Ausſchuß iſt, iſt die, welche man Parva, oder Bruch nennt. Dieſe enthält gröſtentheils nur zerbrochene Blätter und Staub. Die von Tripolis ſind grüner von Farbe, haben einen ſchwächern Geruch, ſind ſchmäler und fühlen ſich viel ſpröder an, als die von Seyd und Alexandrien. Die von Mocka, welche man auch Pickſenes, Senes de la Pique, zu Marſeille nennt, ſind noch ſchmä-

ſchmäler von Blättern, dabey ſpitziger und länglichter, als die beyden erſtgedachten Sorten. Die Waare wird über Livorno, Venedig, Marſeille und Trieſt zu uns gebracht. Sie iſt in Säcken oder Ballen von 200 Pfund im Gewicht, und wird hier und dort netto Thara gehandelt. Zu Livorno giebt man darauf 10 Procent Thara, und ein halb Procent Sopra tara. Zu Amſterdam 14 Pfund Thara, 2 Procent Gutgewicht und 1 Procent ſconto. Zu Hamburg 10 Procent Thara und ein halb Procent Gutgewicht.

Der Artikel wird in der Medicin zum Purgiren gebraucht. Vorhin glaubte man auch, daß bey der Anwendung dieſer Blätter die Stiele und Stengel abgeleſen werden müßten, weil ſie Bauchſchmerzen verurſachten; aber den Beobachtungen der Neueren nach, iſt dies ungegründet. Indeſſen giebt man die Senesblätter lieber extrahirt, und mit ſüſſen Früchten abgekocht, als in Pulver ein.

Senf, Sinapi, dieſer iſt entweder weißer oder gelber Senf, Sinapi hortenſe, oder gemeiner brauner, Sinapi ſativum, oder auch wilder Senf, Sinapi ſilveſtre; die erſtern beyden werden in Gärten und auf die Aecker geſäet, der letztere aber wächſt wild an dürren Orten. Alle drey werden in der Medicin, die beyden erſteren aber auch an Speiſen gebraucht. Im Herbſte, wenn der Saame reif iſt, nimmt man ihn ab, zerreibt ihn mit Wein, Moſt oder Bier, und ſchlägt ihn in Fäßgen von verſchiedener Größe. So bringt man ihn zum Handel. Er heißt alsdenn insgemein Möſtrich. Den meiſten bringt man aus Oeſterreich, Mähren, Frankreich, inſonderheit von Dijon und Chalons, und aus Frankfurt am Mayn. Der Kremſer in Oeſterreich iſt vorzüglich im Rufe. So wie auch der franzöſiſche von Dijon in Bourgogne, und Chalons in Champagne, die häufig an die fürſtlichen Höfe in Deutſchland und Italien verſchickt werden. Sie haben einen viel feinern und angenehmern Geſchmack, als die andern Arten. Der frankfurter kommt in kleinen Fäßgen zu Markte, die etwas mehr, als eine berliner Bouteille halten. Der öſterreichiſche und mähriſche wird eymerweiſe gehandelt. Er muß alle recht friſch, ſcharf und beißend vom Geſchmack und dick ſeyn.

Der Senfſaame wird auch von den Chagrinbereitern zur Zurichtung ihrer Häute gebraucht.

Senkler, ſ. Bleche.

Senlis, ſ. lavalſche Leinwand.

Senonois, ein franzöſiſcher Wein, meiſt rother Art, der ehedem gar ſehr im Rufe geweſen iſt. König Heinrich IV. gebrauchte ihn zu ſeinem Tiſchtrank. Durch Verwahrloſung der Weinbergsbeſitzer hat ſich ſein Ruhm ſeitdem ſehr vermindert; es giebt aber doch noch 3 oder 6 Diſtrikte, wo er noch heutzutage von vortreflicher Güte gewonnen wird. Dieſe beſſern Sorten verfährt man von Sens aus auf dem Yonnefluß weit und breit.

Senſen, ſind bekannte ſchneidende Werkzeuge, die beym Ackerbau unentbehrlich, und beſonders in England, Steyermark und Weſtphalen in ungeheurer Menge geſchmiedet, und nach Polen, Rußland, Frankreich u. ſ. w. ausgeführt werden. Die beſte und ſtahlreichſte Sorte wird ſteyermärkiſche genannt, auch mit den Stempeln dieſes Landes bezeichnet, obſchon ſie gutentheils anderwärts, inſonderheit in der Grafſchaft Mark, im Hochgericht Schwelm, verfertiget wird. Dieſe wird nicht geſchliffen, ſondern nur violettblau in Unſchlitt abgehärtet. Man handelt die Waare nach Bund von 12 Stück, und verkauft ſolche auf der Stelle zu 3 und 1/4 Reichsthaler.

Man unterſcheidet die Senſen beym Handel in große ächte Siebenſtern, Doppel-, Fiſch- und Pokalſenſen, und große ächte gute ordinaire Sorte; in kleine ächte Siebenſtern-, Doppel-, Fiſch-, Pokal- und kleine gute ordinaire Sorte, und verkauft ſie nach hundert Stücke u. ſ. w.

Die Senſen deutſcher Fabrik werden zu vielen Tauſenden nach Aſien, der Levante und anderwärts hin, inſonderheit auf der Donau nach der Wallachey, nach Taman, der Tartarey, nach Cirkaſſien u. ſ. w. verfahren.

Sepia, ſ. Blackfiſch.

Septifolium, ſ. Tormentill.

Serafins, ſind engliſche zwey- und dreyfärbige breite Zeuge, mit Blumen gedruckt, und in Stücken von 37 und 1/2 Yards, die in weiß 50 Schillinge, und gedruckt und zugerichtet 72 bis 73 Schillinge gelten.

Seraphinum oder Serapinum, ſ. Sagapen-Gummi.

Seraſſes oder auch Saraſſes, ſind oſtindiſche Zeuge, welche auf der koromandelſchen Küſte und in Bengalen verfertiget werden. Die europäiſchen Handelskompagnien bringen ſolche beſonders aus Campaja.

Serbettes, heißt man ganz feine oſtindiſche Neſſeltücher, die von Decca oder Dacca durch die holländiſch-oſtindiſche

Geſellſchaft zu Verkauf gebracht werden. Sie haben goldene Leiſtenbänder, ſind 2 Cobidos breit, und 40 lang. Die Stücke gelten gewöhnlich 24 bis 34 Gulden holländiſch Bankgeld.

Serentſcher, ſ. ungariſche Weine.

Serge, ſ. Sarſche.

Sergette, eine Art ſchmaler Serſche, die hier und dort in Frankreich gewebt wird. Man giebt auch dieſen Namen einem geköperten und tuchartig gewebten Droguet, der in verſchiedenen Gegenden von Poitou verfertiget wird.

Sergfiſch, ſ. Stockfiſch.

Sérons, ſ. bourdeauxer Weine.

Serpentaria, ſ. Schlangenwurz.

Serpentarium (lignum), ſ. Schlangenholz.

Serpente, eine Art franzöſiſches Papier, ſo das Zeichen einer Schlange führt. Man braucht ſolches zum Belegen der Eventails oder Fächer.

Serpentinſtein, lapis ſerpentinus, Ophites, ein weicher marmorartiger Stein, der ſeiner Flecken wegen, welche ſo, wie die auf den Schlangenhäuten ausſehen, dieſen Namen bekommen hat. Er ſieht grünlich aus, und iſt dunkel gefleckt. Dieſer Stein bricht hier und dort in Sachſen, im königgrätzer Kraiſe in Böhmen, um Frankenſtein in Schleſien, in Ungarn und anderwärts mehr. Sachſen hat Serpentinſteinbrüche zu Zöblitz, Limbach, Waldheim, Hohenſtein, Waldenburg und Rußdorf. Die meiſten Einwohner des Städtchens Zöblitz ſind Serpentinſteindrechsler. Es giebt unter dieſen geſchickte Meiſter von Geſchmack, die ſchöne ausgelegte Arbeit verfertigen. Der Handel mit ſolcher Waare wird weit und breit getrieben. Der limbacher und waldheimer Serpentinſtein iſt zum Theil ſchöner, als der zöblitzer, und nimmt eine glänzendere Politur an, aber er iſt ſeiner mehrern Härte wegen ſchwerer zu verarbeiten. Man macht aus dem Serpentinſtein Becher, Krüge, Flaſchen, Thee- und Kaffeezeug, Doſen, Schüſſeln, Lendenſteine und dergleichen Sachen mehr.

Serpilliere, heißt man in Frankreich eine grobe, durchſichtige Packleinwand, die inſonderheit zum Einballiren der Waaren verbraucht wird. Man hat ihrer von allerley Sorten und Preiſen; auch giebt es ſchmale und breite. Die gemeine Sorte der von Abbeville iſt 30 bis 31 Zoll breit, und 90 Stab lang. Eine zweyte von eben daher iſt 7 Achtel Stabs breit, und ſo lang, wie die vorhergehende.

Serpillum, ſ. Quendel.

Ser-

Serpillum Romanum, ſ. Thymian.

Serratula, ſ. Scharte.

Serratula minor, ſ. Gamanderlein.

Serſuckers, ſ. Sirſacken oder Cirſacas.

Seſam, Flachsdotter, Semen Seſami, Seſamum offic. ital. Scagliora, auch Scaghiola, iſt der Saame von einem Kraute, das von den Botanikern Phalaris genannt wird. Es wächſt in der Levante, in Sicilien, Toskana und anderwärts wild, und wird auch mit Fleiß gebauet. Man ſieht es in den ſüdlichen Gegenden mit unter dem Weitzen wachſen, dem es keinen Eintrag thut. Der Saame hiervon, den die Franzoſen Eſcayolle oder graine de Canarie nennen, iſt glänzend und ſtrohfärbig, faſt dem Leinſamen ähnlich. Die morgenländiſche Sorte beſteht aus kleinen eyrunden, weißlichen, oder weißbräunlichen, länglichen Körnern, die aus einer gerade aufſtehenden, kurzen, ſchotenartigen, vierkantigen und vierfurchigen Frucht gewonnen wird. Aus dieſem angenehmen und öligſüßen, fetten, eßbaren Saamen iſt von den allerälteſten Zeiten an ein klares ſüßes Oel zur Speiſe und Arzney gepreßt, und weit und breit zum Handel geſchickt worden. Man erhielt es entweder von Alexandrien über Venedig, oder es wurde auch zu Venedig aus levantiſchen Körnern zubereitet. Dieſes Oel iſt noch gegenwärtig zur Speiſe im Orient ſehr im Gebrauch. Hingegen im Weſten iſt es durch die Leindotterſaat, woraus ein eben ſo gutes Oel verfertiget wird, verdrängt worden.

Der Saame dient nicht nur zu Vogelfutter, ſondern die Franzoſen und Genueſer gebrauchen ihn auch, um den wollenen und ſeidenen Zeugen einen Glanz zu geben. In Sicilien wird mit dem Seſam ein beträchtlicher Handel getrieben. Man handelt ihn nach Tumulo. Es giebt deſſen zweyerley Sorten, eine länglichte und auch eine runde.

Die abendländiſche Sorte iſt der Dotter, Dort, zahme oder große Leindotter, Flachsdotter, gemeiner Seſam, Seſamum vulgare, kommt bey uns von dreyerley Pflanzen, und auſſer dieſen noch von einer beſondern Gattung, welche letztere, wegen der langen feinen Blumenſpitzen mit goldgelben Blüthgen, und ihrer ſehr kleinen runden knopfförmigen, oder auch rauchen getüpfelten runden Saamenſchötgen, der wilde auch kleinere Leindotter genannt wird. Er findet ſich unter den vorigen abwechſelnd, zu

weilen auch, und zwar in viel größerer Menge, ohne denſelben, und iſt Myagrum paniculatum *L.*, der rauhe und kleinknotige Leindotter.

In Meißen, Thüringen, Böhmen und der Mark Brandenburg ſind beyde als wilde Pflanzen, an vielen Orten unter dem Winter- und Sommergetraide, in Küchengärten, und auf den übrigen Ländereyen, insbeſondere auf den Leinſtätten unter dem Lein, als ſogenannte Misgewächſe, befindlich, von welchen kein Gebrauch gemacht wird. In einigen Gegenden, z. E. zwiſchen Merſeburg und Leipzig, auch bey Lauche und anderwärts, beſonders in Thüringen, im Fürſtenthum Halberſtadt, im Braunſchweigiſchen am Harze, wird die erſte Art des Leindotters mit den groſen Schoten ordentlich gebauet, und aus dem Saamen ein Oel geſchlagen, welches, ſo lang es friſch iſt, von den Landleuten bey Zubereitung der Speiſen gebraucht wird. Das altgewordene braucht man, wie das Rüböl und ſchlechtere Baumöl, zum Lampenbrennen. Aus Thüringen wird ſehr viel, unter dem Namen ſemen ſeſami, in die Apotheken Deutſchlands gebracht. Der Saame iſt länglich, gelb oder braungelb, und hat einen angenehmen, öligſüßen, ſchleimigen Geſchmack, wie das fette ſchmierige Oel aus demſelben. Der Seſam oder Flachsdotter wird zu Erfurt bey Centnern von 110 Pfund zu 4 2/3 bis 5 Rthlr. gehandelt. Nach Müllers Gartenlexikon gewinnen die Landleute auf der Inſel Thanet in der engliſchen Grafſchaft Kent viel von dieſem Produkte, und ſenden es häufig zu Waſſer nach London.

Seſel, Seſeli, ein Kraut, von welchem dreyerley Arten zum Handel gebracht werden. Das cretiſche Seſelkraut, Seſeli creticum, wird hier und dort in den Gärten gezeugt. Es hat einen haarichten Stengel, gekerbte Blätter, und weiſſe oder leibfarbene Blumen. Es wird als ein zertheilendes und linderndes Mittel in der Medizin gebraucht. Das marſiliſche Seſelkraut, Seſeli Maſſilienſe, Siler montanum, ſive Liguſticum verum, ſieht dem wilden Fenchel ähnlich, daher es auch von einigen fœniculum tortuoſum genannt wird. Es wächſt in Languedok und Provence häufig an den Wegen, und auf ungebaueten Plätzen, ſowohl auf dem platten Lande, als auch in Gebirgen. Der Stengel iſt knollicht, die Blätter ſind länglicht, weich und wohlriechend. Der länglicht ſchwarze und ge-

würzhafte Saame von dieſem Kraute kömmt in die Apotheken. Eine dritte Sorte erhalten wir aus Morea; dieſe iſt jenen an Kräften gleich.

Seſterganty, ſ. Romals.

Setaceum, ſ. Haarſieb.

Settignano, ſ. Toskaniſche Weine.

Seudresſalz, ſ. Salz.

Seudreswein, eine gute Art weiſſer und rother Franzweine, die in Saintonge gewonnen, und häufig ausgeführt wird. Sie iſt in bourdeauxer Gebinden, die 29 Veltes, jedwede zu 8 pariſer Pintes, halten. Das meiſte geht nach den Häven in Bretagne, wie auch nach Hamburg, Bremen, Lübeck, der Oſtſee, u. ſ. w.

Sevum, ſ. Talch.

Seydavi, eine Gattung levantiſcher Seide, die von Seyd, dem alten Sydon, nach Marſeille zu Markte gebracht wird. Sie wird in verſchiedenen Gegenden Frankreichs zu Filé 3, 4 und 5 S. verarbeitet.

Shaub, eine Art oſtindiſcher halbſeidenen Baftas, welche die Franzoſen nach Europa bringen. Sie ſind 3 Viertel breit, und 7 pariſer Stab lang.

Shaul, die feinſte unter allen bis jetzt in der Welt bekannten wollenen Zeugarten, welche im Orient äuſſerſt hoch geſchätzt wird. Man macht dieſen Zeug aus einer Art Wolle, die in Thibet gewonnen wird, und da Touz heißt. Man bekömmt dieſe von gewiſſen wilden Ziegen, und ſie iſt ſanfter und feiner anzufühlen, als das allerfeinſte und beſte Biberhaar. In Kaſchmir macht man hieraus Kopftücher, die die Mogolen und Indier höher ſchätzen, als es der Europäer ſich vorſtellen kann. Das Stück gilt 100 auch wohl mehr Rupien, oder nach unſerm Gelde, Dukaten.

Sherry, heißen die Engländer den Xeresſekt.

Siamoiſe, iſt der Name, den man bey der Handlung unterſchiedlichen Zeugen giebt. Einer iſt von Baumwolle mit Seide gemiſcht, und wurde nach dem Muſter des Zeugs gewebt, den die Abgeſandten aus Siam an den Hof Ludwig XIV. zu ihren Kleidern gebrauchten. Dieſe Gattung war lange Zeit ſehr Mode, iſt es aber heutzutage weit weniger. Man begreift dieſe Sorte jetzt gemeiniglich unter dem Namen der halbſeidenen Atlaſſe. Auch heißt man Siamoiſe einen geſtreiften Zeug, der aus Leinengarn mit Baumwolle gewebt wird. Dieſe Gattung wird häufig in Frankreich, inſonderheit zu Rouen, verfertiget. Auch broſchirte Siamoiſen von Wolle und Baumwolle liefert

fert dieſe Gegend in großer Menge. Zu Angers druckt man ſehr viele Siamoiſen auf Kattunart, ſowohl zu Schnupftüchern, als auch zu Kleidern, Vorhängen, u. d. Die von Roanne an der Loire ſind 3/4 bis 7/8 breit. Sie werden entweder roh, oder auch ſchon zugerichtet und gefärbt, zu Unterfutter gebraucht. Die leichtern weiſſen Sorten werden in den franzöſiſchen Indiennenfabriken angewandt. Die ſtärkern bleiben weiß. Volbec liefert feine bunte und geſtreifte Siamoiſen von allerley Gattung und Preiſen. Die von Chateau-Gonthier in Anjou ſind auswärts ſehr beliebt. Die von Brive-la-Gaillarde ſind ſowohl weiß, als auf Kattunart gedruckt, und zwar auf engliſche, oſtindiſche und holländiſche Art, en Camayeux, Calanca, demi-Calanca, en bleu d'Angleterre, ou de Porcelaine, bleu de réſerve, ꝛc. ein- und zweyfärbig, auch mit mehreren Farben gedruckt, und zum Theil gemahlt. Ihre Breite iſt 3/4 bis 7/8. Yvetot in Normandie macht ſehr ſchöne Siamoiſen, unter andern ſogenannte ſatinées, béjonnées, geſtreifte, geflammte, u. ſ. w. Man verfertiget da auch eine ganz breite Sorte, die zwey bis dritthalb Stab breit liegt. Dieſe wird beſonders zu Bettgardinen angewandt. Unter den deutſchen Oertern ſind Elberfeld und Barmen in Weſtphalen, ihrer zahlreichen Fabriken wegen, in dieſem Fache berühmt. Alle beyde liefern eine erſtaunliche Menge dieſer Zeuge nach allen Gegenden von Europa.

Sicheln, ſind bekannte Werkzeuge bey der Landwirthſchaft und dem Feldbau, die zum Schneiden des Getraides und Graſes gebraucht werden. Die meiſten liefert bey uns Steyermark. Die ſchlechteſte Sorte führt das Zeichen O; die ſogenannten Ein Strich- und Zwey Strichzeichen ſind feiner und beſſer in der Art. Endlich das feine Mittel- und Zwey-Strichzeichen, von dieſem koſten die Sicheln dreymal ſo viel, als jene. Die Waare wird nach Hundert gehandelt.

Sidereus lapis, ſ. Braunſtein.

Sideritis, ſ. Gliedkraut.

Siebe, werden von beſondern Siebmachern in Böhmen, dem Salzburgiſchen, in Krain, ꝛc. verfertiget, und häufig zum Handel gebracht. Sie beſtehen hauptſächlich aus viererley Sorten, nämlich aus klaren Haarſieben, die von Apothekern und Materialiſten zum Sieben verſchiedener Waaren gebraucht werden; aus großen hölzernen, die von Rohr, Lindenbaſt, u. d.

geflochten ſind; aus Sieben von Meſſing- oder Eiſendrath, die ſowohl für Becker und Müller, als auch für mehrere Handwerksleute u. Künſtler dienen. Endlich die doppelten, welche aber mit einem Deckel verſehen ſind, damit von den zu ſiebenden Sachen nichts verſtäuben könne. Alle dieſe Sorten werden von verſchiedener Größe und Weite gemacht. Ihr Gebrauch iſt jedem bekannt.

Siebenbaum, ſ. Sadebaum.

Siebenbürgiſche Weine, eine gute Art rother und weiſſer Weine, die den ungariſchen ziemlich gleichen, die beſten Sorten, z. E. den Tokayer, ausgenommen. Der meiſte und beſte Weinbau in dieſem Lande iſt um Kököllwar in der kochelburger Geſpannſchaft; um Carlsburg, Berethalom, Müllenbach, und an den Hügeln um die Stadt Biſtriz. Das Maaß iſt eben ſo wie in Ungarn. Dieſe Weine werden über Hermanſtadt, Kronſtadt und Biſtriz ausgeführt.

Siebenfarbenblume, ſ. Dreyfaltigkeitsblume.

Siebenfingerkraut, ſ. Tormentill.

Siebengezeit, ſ. Melilotten.

Siebenſtern, ſ. Senſen.

Sieblein wand, ſ. Beuteltuch.

Sief, in den Apotheken eine gewiſſe trockene Augenarzney. Man hat deren zweyerley Arten: eine wird ſief album cum Opio, die andere ſief album ſine Opio genannt.

Siegelerde, terra ſigillata, eine fette und ſchwere Thonerde von verſchiedener Farbe, die gemeiniglich in runde Kuchen geformt, und mit allerhand Zeichen verſehen iſt, daher ſie den Namen: Siegelerde, bekommen hat. Sie hat einen anhaltenden Geſchmack, erdeartigen Geruch, und wird nach den Ländern und Oertern, wo ſie gegraben worden, verſchiedentlich benannt. Die vornehmſten Sorten ſind: Terra lemnia, dunkelgelb von Farbe, welche von der Inſel Stalimene kömmt. Die Kuchen ſind mit einem halben Monde und drey Sternen, oder mit türkiſchen Buchſtaben bezeichnet. Dieſe iſt in Deutſchland nur ſelten zu haben. Die weiſſe von Samos hat ähnliche Zeichen, und beyde werden in der Medicin wider Gift, böſe Fieber, Blutauswurf, u. d. gebraucht. Die Siegelerde von Maltha, terra ſigillata Melitenſis, iſt kreideweiß; ſie führt das Bild des Apoſtels Pauli mit einer Schlange aufgedrückt. Man erhält ſolche von der Inſel, und auch von Genua und Li-

vorno, in größern und kleinern runden Kuchen und Formen. Auch dieſe ſoll wider Gift und dergleichen ſehr gut ſeyn.

Eimoliſche Siegelerde kömmt von der Inſel Argentiera, iſt weiß wie Kreide, und wird zum Bleichen des Leinenzeugs und in Medicin gebraucht.

Die ungariſche Siegelerde, welche bey Gran gegraben wird, iſt gelb von Farbe, und führt zum Zeichen 3 Thürme. Sie wird gegen allerhand Uebel, die ihren Sitz im Herzen oder Geblüt haben, angewandt.

Die böhmiſche iſt entweder weiß oder roth.

Liegnitzer Siegelerde aus Schleſien, iſt entweder weiß oder auch roth von Farbe, und mit einem Adler bezeichnet. Man heißt ſie auch Axungia lunæ, ſo wie der Name Axungia Solis wieder einer andern Art Siegelerde, nämlich der grauen von Liegnitz, gegeben wird. Man rühmt jene insonderheit wider Schwäche des Hauptes und der Glieder.

Sachſen liefert mehr als eine Art Siegelerde, worunter die greifenſteiniſche, die dunkelgelbe oder weiſſe laubachiſche, die vornehmſten; ferner die von Silberberg bey Annaberg, und von Bitterfelde, Schleſien, die weiſſe und rothe goldbergiſche, die weiſſe ſtriegauiſche, und mehrere, als die geſiegelte weiſſe Erde von Zworowska, die maſſelſche weiſſe, rothe und gelbe, u. ſ. w.

In Frankreich gräbt man um Blois und anderwärts mehr gute Siegelerde.

In Italien iſt die weiſſe Siegelerde von Siena, die maltheſer, ſo mit dem Haupte Johannis und einem Kreuze bezeichnet, die rothe und weiſſe Siegelerde mit dem Bilde Johannis des Täufers, u. ſ. w. berühmt.

Hier und dort bildet man aus dieſen Erden Tobackspfeifenköpfe, Becher, Krüge, u. d. Aus rother Siegelerde brennen inſonderheit die Türken und Wallachen allerhand feine Gefäße und Pfeifenköpfe.

Siegellack, Siegelwachs, davon giebts zweyerley Arten: Die eine iſt aus Wachs mit Oehle verſetzt, und grün, gelb oder roth gefärbt. Dieſe gebraucht man in Kanzleyen, bey Gerichtshöfen und landesherrlichen Aemtern. Die andere oder härtere Sorte wird aus Gummi-Lack, Terpentin, Wachs, Harz und färbenden Dingen zubereitet. Es giebt deſſen ſchwarzes, rothes, braunes, grünes, goldgelbes, u. dgl. Das beſte kommt aus England, von Paris, Nürnberg, Augsburg, Hannover und Erfurt; aber man macht es

jetzt allenthalben, ſowohl in Deutſchland als auch auswärts, nach. Die Stangen ſind von verſchiedener Form, entweder rund, halbrund, oder viereckigt. Sowohl die Stangen ſelbſt, als auch die Papiere, worinnen ſie eingeſchlagen ſind, führen die Zeichen der Fabrik oder des Meiſters, z. E. eine Krone, den doppelten Adler, wenn es nürnberger Fabrikat, eine Lilie oder auch drey Lilien, wenn es aus Frankreich iſt, einen Bienenkorb, u. ſ. w. Die Siegellack-Macher drucken jetzt überall die franzöſiſchen und engliſchen Zeichen auf, um dadurch ihrer Waare ein Anſehen zu geben. Daher ſteht auf mancher Stange London, die auf deutſchem Boden gemacht worden iſt. Ein gutes Siegellack muß übrigens vollkommen hart, glatt und glänzend, von lebhafter Farbe, und recht ſpröde ſeyn. Es muß leicht anbrennen, wohl abtriefen, den Rauch vom Lichte nicht annehmen, und auch keine ſchwarze Kohle abſetzen. Unter die beſten Fabriken, die Deutſchland in dieſem Fache beſitzt, zählt man die des Herrn A. L. Pfannenſchmidt zu Hannover, und Riedling zu Erfurt; in dieſer hier findet man alle Arten des rothen Siegellacks von No. 1. bis 12, von 4 Groſchen im Preis anzufangen, bis auf 2 Rthlr. 16 Gr. das Pfund. Schwarzes von No. 1. bis 7., von 3 Gr. anzufangen, bis auf 1 Rthlr. 8 Gr.

Wie auch alle Sorten braunes, gelbes, grünes und Goldlack, von 12 Gr., bis auf 1 Rthlr. 9 Groſchen im Preis.

Auch die des Herrn Karl Alois Hofer zu Augsburg empfiehlt ſich durch die Güte und Preiswürdigkeit ihrer Waare.

Eine der vornehmſten franzöſiſchen Fabriken dieſer Art iſt die, welche zu Paris und auswärts unter dem Namen Fabrique de la petite Vertu bekannt iſt. Dieſe beſtehet ſchon ſeit zweyhundert Jahren. Die Adreſſe des Fabrikanten iſt: M. Guyot, rue du Mouton, à Paris.

Siegwurz, ſ. Allermansharniſch.

Sigett, in Weſtphalen, beſonders in der Grafſchaft Mark, das Wollengarn, welches ſo fein als möglich geſponnen, und auch wohl gezwirnt iſt, und hernach zu Schnurriemen und zu dem vermiſchten Lind verarbeitet wird.

Siegmarswurzel, Fellriß, Augenpappel, Morgenſtern, Radix Alceæ, iſt die Wurzel eines Krautes, das hier und dort auf den Feldern, inſonderheit an den Ufern der Bäche und Flüſſe, und in einem

etwas erhabenen guten leimigen Grunde hervorkommt. Es hat runde, rauhe und mit Haaren bewachſene Stengel, die einige Ellen hoch werden, und ein ſchwammartiges Mark enthalten. Die Blätter ſind ſehr tief und fein zertheilt. Die Pflanze wird ſehr alt, und hat eine zuweilen wohl armesdicke, lange, einfache, holzige Wurzel, die, wegen Gleichheit der Beſtandtheile und Wirkungen mit den Pappelſorten, in den Apotheken angewandt wird.

Signan, guyenniſcher Marmor, der in den Pyrenäen bricht. Er iſt dunkelgrün mit rothen Flecken, und wird in Menge zu allerhand Mobilien und Gebäuden verbraucht.

Siguença, ſ. Wolle.

Silaſſen oder Sillaſſen, ſind oſtindiſche Schnupftücher, welche die däniſch-aſiatiſche Handelsgeſellſchaft von Paliacatte zum Handel bringt. Sie halten 1 Elle und 7 Sechszehntheile in die Breite, und 12 Ellen kopenhagener Maaß in die Länge.

Silber, Argentum, iſt das Metall, welches im Werthe nach dem Golde am meiſten geſchätzt wird. Auch ſeiner Feuerbeſtändigkeit halber verdient es nach jenem die erſte Stelle. Es kann nur vom Salpetergeiſt aufgelöſet werden, und giebt alsdann eine blaue Farbe, und einen beitzenden Kalk, der unter dem Namen Höllenſtein bekannt iſt. Dies Metall wird von den Scheidekünſtlern durch das nebenſtehende Zeichen ☽ angedeutet. Es bricht in Bergwerken von verſchiedener Art. Von Natur iſt es allemal rein, und wird entweder aus gediegenen, oder andern ſilberhaltigen Erzen, Glanz, Kobald und dergleichen Bergarten geſchmolzen, oder aus ſilberhaltigem Kupfer geſeigert. Das gediegene, welches z. E. zu Annaberg in Niederöſterreich im Kalkſteine ꝛc. angetroffen wird, läßt ſich ſchmieden und prägen, ehe es noch ins Feuer gebracht worden. Von den ſilberhaltigen Erzen iſt das reichſte das ſogenannte Glanzerz; man ſchätzt ſolches beynahe dem gediegenen Silber gleich, indem es im Feuer nicht viel über den ſechsten Theil Abgang leidet. Hierauf folgt das weißgüldige, das Hornerz, das rothgüldige, das Fahlerz, und das ſchwarze Erz. Auſſerdem ſind auch noch unterſchiedliche andere Arten, die zum Theil ſehr arm an Silber ſind. Der ſogenannte After, oder das Afterſilber iſt die geringſte; daher man ſie auch voneinander abſondert, und jedwede Art nach Erforderniß, die reichen Erze mit der Hand, die ärmern

aber

aber mit Waſchen auf dem Pochwerke ſcheidet. Iſt das geſchehen, ſo werden ſie von dem wilden Schwefel, der ihnen noch anhängt, durchs Röſten und Brennen befreyet, hernach auf den Schmelzofen von Schlacken und Steinen gereiniget. Das Silber, ſo dann herausgekommen, wird nun auf dem Triebheerde abgetrieben, und zu Blickſilber bereitet; endlich wird es von dem Silberbrenner zu reinem Brandſilber gemacht, und auf 15 Loth, 16 Gran gebrannt. Nun kommt es als fein Silber entweder in die Münze, oder wird zu andern Arbeiten angewandt. Man hat lange vorgegeben, es gäbe in Deutſchland kein 16löthiges Silber, dies iſt ungegründet, denn die 2 fehlenden Gran bleiben in der Capelle ſitzen, laſſen ſich aber durch gehörige Handgriffe herausbringen; aber doch bleibt auch wahr, daß dies Metall, ohne einen gewiſſen Zuſatz an Kupfer, nicht wohl verarbeitet werden kann, welches man die Legirung nennt, daher iſt faſt überall den Gold- und Silberſchmieden von der Obrigkeit vorgeſchrieben worden, wie hoch ſie zu legiren haben. Die Künſtler ſind verbunden, das zur Vollkommenheit gebrachte Geſchirr dem von der Obrigkeit beſtellten Altermanne zu übergeben, welcher neben dem geſtempelten Aufdrucke eine Zickzacklinie, die man Schwibelierſtrich heißt, von gefälliger Länge ausſchneidet, die ausgegrabenen Silberſpäne auf der Capelle unterſucht, und da zuſehen muß, ob das Silber auch die geſetzmäßige Feine hat. Da nun jede große Stadt ihren Stempel auf die Waare ſchlägt, ſo kann jeder Käufer zu ſeiner Sicherheit erkennen, wie viellöthig das Silber in dem gekauften Stück ſey.

Das amſterdamer verarbeitete Silber ſoll 14 Loth fein halten; es hat zum Zeichen zwey Krüge und eine Krone.

Das augsburger, 13löthig, und führt zum Zeichen einen Tannenapfel.

Berliner Silber iſt 12löthig, und mit einem Scepter geſtempelt.

Braunſchweig-Lüneburgiſche Silberarbeiten halten 12 Loth fein, und haben zum Zeichen einen ſtehenden Löwen.

Breslauer Silber ſoll eigentlich 12löthig ſeyn, hält aber zuweilen nur 11 Loth, 12 Gran. Es iſt mit dem Haupt Johannis in einer Schüſſel bezeichnet.

Das der Reichsſtadt Cölln iſt ebenfalls 12löthig.

Das zu Danzig verfertigte hält 12 Loth, 12 Den. bis

13 Loth fein, und führt daſſelbe Zeichen, wie das amſterdamer.

Erfurter Silber iſt nur 10 löthig und hat zum Stempelzeichen ein Rad.

Das von Frankfurt am Mayn ſoll 12 Loth, 2 Quint und 3 Den. fein halten. Sein Zeichen iſt ein einfacher Adler.

Das hamburger hält 12 Loth und 3 Gran fein, und iſt mit 3 Thürmen bezeichnet.

Königsberger iſt von 12 Loth fein; es führt zum Zeichen zwey Kronen und ein Kreuz.

Das von Leipzig und aus ganz Sachſen hält 12 Loth fein, und iſt mit den beyden Kur-Schwerdtern, die ſich kreutzen, geſtempelt.

Das von Lübeck iſt von gleichem Gehalt, als das hamburgiſche, und hat zum Zeichen einen doppelten Adler.

Lüneburgiſch Silber muß 12 Loth fein halten; es führt zum Zeichen einen Löwen. Es wird nach der jüngſten Verordnung jetzt von zwey Probemeiſtern geſtempelt: der eine zeichnet darauf einen halben Mond und das Probezeichen; der andere aber den Buchſtaben A, wozu endlich der Verfertiger auch noch ſeinen Namen hinzuſetzt, und zwar bey Konfiskationsſtrafe.

Münchener iſt 13 Loth fein.

Zu Nürnberg hält das verarbeitete Silber 13 Loth fein, und führt zum Zeichen ein N. In Drath und Treſſen muß die hieſige Mark 15 und 3/4 Loth fein halten.

Das prager Silber ſoll 12 Loth fein halten, und iſt mit 3, 4, auch wohl 5 Schlüſſeln geſtempelt.

Das regenſpurger hält 13 Loth, und wird mit 2 Schlüſſeln bezeichnet.

Das von Riga in Liefland, wie das vorhergehende, und führt zum Zeichen 2 Schlüſſel übers Kreutz.

Das ſchwediſche verarbeitete Silber ſoll bey der Probe 13 und 1/4 Loth fein halten, doch iſt 1/8 Loth an Remedium zugeſtanden.

Das wiener ſoll 14 Loth fein halten. Die wiener Probe hat zum Zeichen einen Adler und ein W.

Zelle im Lüneburgiſchen liefert 12löthiges, das zum Zeichen ein Roß und die Zahl 12 führt.

Das Silber von Zürch hält 13 und 1/2 Loth fein; ſein Zeichen iſt ein Z.

In Frankreich hält das verarbeitete Silber 11 und 1/2 Deniers, und hat 2 Grains Remedium, dies macht 15 Loth, 16 Gran nach der cöllniſchen Mark.

Das engliſche hält 14 Loth und 10 Grän fein, und hat

einen Löwen mit 3 Zeichen zur Marke.

Venetianiſ. Silber hält 1024 Carati, oder 14 Loth, und 4 Grän.

Der Gehalt des Silbers wird auf dem Probierſteine durch Hülfe der Streichnadel erforſcht. Streich- oder Probiernadeln ſind ſchmalgeſchnittene, dünne Plättchen, welche auf einem Stifte zuſammenhängen. Es ſind ihrer ingemein 16 an der Zahl. Die erſte iſt aus dem feinſten Kapellenſilber gemacht; die darauf folgende aus 15 Theilen Silber, und einem Theile Kupfer; die dritte aus 14 Theilen Silber, und 2 Theilen Kupfer u. ſ. w., ſo daß die 16te und letzte aus 15 Theilen Kupfer, nnd nur einem Theile Silber zuſammengeſetzt iſt.

Die niederländ. Streich- oder Probiernadel wird in die Zwölfpfennigsnadel bis zur Einpfennigsnadel eingetheilt.

Will man den Gehalt des Silbers auf dem Probierſteine erfahren, ſo reibt man es auf demſelben ſtark ab, und neben dem mit dem Metalle gemachten Strich ſtreicht man mit einer Streichnadel, die der Vermuthung nach von der Farbe des gemachten Strichs ſeyn könnte, da alsdann die Nummer der Streichnadel anzeigt, wie viellöthig das geſtrichene Silber ſey.

Uebrigens kann zum Drathziehen, zum geſchlagenen oder Blattſilber, und zur Arzney kein anders, als feines Kapellſilber gebraucht werden.

Barren heißt man die Silberſtangen, Bruchſilber das alte Silber, Zäne oder Zaine, gegoſſene, halbrunde Silberſtäbe, und Planſchen, dicke viereckigte Platten in Geſtalt eines Buches. Endlich ſo heißt man Pagament eine aus Bruchſilber von verſchiedenem Gehalt zuſammengeſchmolzene Barre.

Der Silberhandel beſtehet entweder aus unverarbeitetem Silber, das in Klumpen oder Stangen beſonders aus dem ſpaniſchen Amerika zum Handel kommt, oder aus verarbeitetem Geſchirre von allerhand Art, gemünzten Piaſtern u. derg.

Europa empfängt ſein meiſtes Silber zum Handel über Cadix. Die königliche Münze zu Mexiko prägt jährlich gegen 14 Millionen Piaſter.

Die Silberbarren haben gemeiniglich viererley Stempelzeichen: nemlich das des Gewichts, des Gehalts, der Jahrszahl, und des Zollamtes, wo die landesherrlichen Gefälle bezahlt wurden.

Das ſpaniſche Gewicht iſt um 6 und 1/2 Procent leich-

ter, als das franzöſiſche. Was den Gehalt anbetrift, ſo iſt die Eintheilung von den Graden der Feine dieſelbe wie in Frankreich. Das Gewicht der Stangen iſt gewöhnlich im Verhältniß nach ihrem Gehalte. Die von 11 Dineros und 19 bis 20 Granos, oder von geſetzmäßiger Feine, ſind 260 Mark, auch wohl darüber, ſchwer. Und die von geringerm Gehalt, welche 2200 bis 2300 numerirt ſind, halten nur gegen 150 Mark.

Der Gehalt wird durch Zahlen auf den Barren, die eben ſo viele Maravedis anzeigen, bezeichnet. Die feinen ſind 2376 bis 2380 geſtempelt. Im Fall ſie von geringerm Gehalt, z. E. von 11 Dineros, 17 Granos wären, führen ſie die Zahl 2355, weil der Unterſchied der Feine 3 Granos, oder 25 Maravedis im Werth beträgt; dieſe von 2380 abgezogen, geben gerade 2355.

Zu London, Amſterdam, Paris und Hamburg wird mit rohem Silber ein auſſerordentlich großer Handel getrieben. Aus dieſen Plätzen verſehen ſich alle Länder in Europa mit dem benöthigten Silber zur Münze, zu allerley Arbeiten, und zum Handel. Zu Hamburg und Amſterdam geben die Banken auf die Depoſition an Barren einen verhältnißmäßigen ſechsmonatlichen Kredit in ihren Büchern, welcher etwa gegen 5 Procent unter dem Preis beträgt, den das Silber in der Münze gilt. Daher entſtehet nun ein großer Handel mit Stangen oder Barren. Wenn der Preis derſelben ein wenig niedriger, als gewöhnlich, ſteht, legen viele ihre Stangen ein, und warten eine günſtige Gelegenheit ab, wo ſie ſolche wieder verhandeln können. Unter der Zeit gebrauchen ſie den Kredit der Bank, oder die gutgeſchriebene Summe, zu beliebigen Spekulationen oder Handelsunternehmungen.

Die Mark fein Silber in Stangen gilt in Holland gewöhnlich 23 Fl. Bankgeld m. o. w. Die Mark 11/12 feines 21 Fl., und ſo weiter verhältnißmäßig, bis auf das 1/4 feine, welches etwa für 5 Fl. m. o. w. angenommen wird. Für die Gold- und Silberdrathzieher läßt die Bank zu Amſterdam Stäbe oder Barren verfertigen, die 2 Daumen dick, 2 Fuß lang ſind, und 41 bis 42 Mark im Gewicht halten. Dieſe ſind mit dem Stadtwappen geſtempelt, und von viererley Graden der Feine, welche man durch Buchſtaben bezeichnet. F.F. hält 11 Den. 23 Gr., F. nur 11 Den. 22 Gr., G. hält 11

Den. 16 und 1/2 Gr., und G. G. nur 11 Den. und 15 Gr. fein.

Was unſere Bergwerke in Europa an Silber ausgeben, wird meiſtens vermünzt. Es reicht auch hier und dort nicht einmal zu, und die Gold- und Silberſchmiede, Drath- und Treſſenfabriken, Silberſchläger u. ſ. w. ſchmelzen noch ſehr häufig feine Münzen ein, und verbrauchen ſie zu ihren Arbeiten. Unſtreitig geſchieht hierdurch dem Umlauf und dem Handel überhaupt Kürze, allein man giebt darauf nicht Acht, und ſo geht die Sache auf dieſen Fuß fort.

So viel als die Silberarbeiten betrift, ſind beſonders Augsburg, Berlin und Wien die Plätze, welche einen groſſen Theil von Deutſchland mit ſolchen Waaren verſorgen. Breslau verſiehet beynahe ganz Kleinpolen, und einen ziemlichen Theil von Großpolen mit ſeinen Silberarbeiten. Wien ſchickt ſehr viel Silberzeug nach der Türkey, Rußland und der Levante. Genf verſiehet einen großen Theil von Europa mit ſeinen Arbeiten. Die Gold- und Silberſchmiede im ſpaniſchen Amerika liefern eine große Menge Silbergeſchirre, womit ſowohl im Süd- als auch im Nordmeere ein großer Schleichhandel getrieben wird. Manche Nationen z. E. die Engländer, Holländer, Franzoſen und Nordamerikaner, machen ſich dieſen Weg ſehr zu Nutze. Indeſſen iſt dieſe Waare gewöhnlich von viel ſchlechterm Gehalt, als die Piaſtern. Auch ſchon unter dem perſuaniſchen und mexikaniſchen Silberzeuge iſt ein merklicher Unterſchied. Das letztere iſt von feinerm Gehalt, als das erſtere. Der Gehalt des neuſpaniſchen verarbeiteten Silbers iſt nur etwa 4 oder 5 Procent ſchlechter, als in den Piaſtern; aber das peruaniſche Silbergeſchirr hält ſelten über 9 und 1/2 Deniers franz. fein.

In der Arzney verfertiget man aus dem Silber die Cryſtalli lunares, den Höllenſtein, lapis infernalis u. ſ. w.

Silberglette, ſ. Glette.

Silberkraut, ſ. Gänſerich.

Silberſtoff, ſ. Stoff.

Sileſias, nennen die Spanier und Portugieſen verſchiedene Sorten ſchleſiſcher Leinen, z. E. die ungebleichten Schleyer oder Eſtopillas von Hirſchberg, die weißen Platilles zum Drucken, und endlich die doppelten und vierfachen gebleichten, deren 2 und 4 aufs Schock gehen.

Siligo, ſ. Rogken.

Siliqua oder Caſſia ſiliquoſa, ſ. Caſſia fiſtula.

Siliqua dulcis, ſ. Johannisbrod.

Sillery, ſ. Champagnerwein.

Silouette, ein ausländiſcher Zeug, wo die Kette von Baumwollengarn, der Eintrag aber von Leinen gemacht wird. Er iſt taffentartig gewebt. Er hält einen halben Stab, auch wohl 5 Achtel in der Breite. Man verfertiget ſolchen beſonders zu Dornick in den Niederlanden, und zu Rouen in Frankreich.

Silveret, ein franzöſiſcher Zeug, der hier und dort in Frankreich, beſonders zu Brive-la-Gaillarde gewebt wird. Er iſt geköpert; die Kette von Seide, der Einſchlag aber von Baumwolle. Man braucht ihn vorzüglich zu Mannskleidern. Er hält 21 franzöſiſche Zoll in der Breite.

Silveſter, ſ. Koſchenille.

Silveſter-Indigo, heißt man in Nordamerika die ſchlechteſte Sorte des Carolina Indigo.

Silurus, ſ. Wels.

Simarona, ſ. Vanille.

Simarouba oder Simaruba, iſt die braune oder gelblichweiße Rinde eines indianiſchen Baums, deſſen Art noch heutzutage unter den Botaniſten nicht gewiß beſtimmt ſcheint. Hr. v. Linnée nennt ſie Burſera gummifera fructu nigro, tetragono. Nach den neuern Reiſebeſchreibern ſoll der Baum, in Anſehung ſeiner Blätter und Größe, viele Aehnlichkeit mit den Aepfelbäumen haben; ſeine den weißen Violen ähnlichen Blätter aber von einem unangenehmen Geruch, die Frucht roth, und in 4 Theile abgetheilt ſeyn. Die Rinde von dieſem Baume bringt man von Jamaika, aus Carolina, Gujana, Suriname, von Cayenne, Martinique und aus andern Gegenden von Amerika zum Handel. Sie hat keinen Geruch, und beſtehet aus kurzen, auch wohl fußlangen, etliche Finger breiten und dicken Stücken, welche nach ihren Unterſchieden bald Baſt und Rinde, bald Rinde, Splint und Baſt ſind, auch noch hin und wieder Ueberbleibſel von der ganz weißen pockigen Schale, die ſich von ſelbſt abgelöſet hat, haben, öfters aber auch ganz davon entblößt ſind. Im letztern Fall iſt die eigentliche für ſich nicht ſtarke Rinde gelbbraun, auch heller und rauch und eißig, der ſtarke ſehr zähe Baſt aber faſerich und gelb. Der Geſchmack der Rinde und des Baſtes, wenn man beyde nur halbweg auf die Zunge andrückt, iſt bitter, ſo wie auch der Splint ſelbſt. Sie wird ihres balſamiſchbittern Weſens wegen in der Medicin gebraucht. Das Dekokt da-

von iſt als ein ſicheres Mittel wider Bauchflüſſe bekannt.

Sinaſeide, nennt man eine chineſiſche Seide, welche die europäiſchen Kompagnien, inſonderheit die holländiſche und die franzöſiſche, in Menge zum Handel bringen. Sie beſteht aus verſchiedenen Sorten: z. E. ſogenannter Nankingſeide, Tannyſeide, und Extraſorte. Dieſe letztere heißt bey den Franzoſen Avantagée, und gilt 30 bis 40 Sols, das Pf., höher im Preiſe, als die gemeine Gattung. Die Tannyſeide führt bey den Franzoſen die Zeichen S. T. Nummer 1 bis 5. Bey der holländiſch-oſtindiſchen Kompagnie die Marken E, D, C, B, und A. Der Caveling beſtehet aus 2 Ballen, von welchen jeder 240 bis 2 und 1/2 hundert Pfund netto wiegt. Man braucht dieſe Seide in den Gaze-, Flor-, Spitzen- und Marlyfabriken. In Frankreich wird der Artikel zu Orient auf Marcgewicht und mit 2 Procent Rabatt gehandelt.

Sinapi, ſ. Senf.

Sinapi agreſte, ſ. Heidenreich.

Sinau, Frauenmantel, Alchemilla, oder Alchimilla, Pes leonis, Sanicula major, eine gemeine deutſche Arzneypflanze, die mit ihren beſtändigen ſchwarzen, holzigen und faſerigen Wurzeln am ſtärkſten in den hohen Gebürgen, auf den Wieſen, wie auch auf naſſen Weiden, aber in etlichen Gegenden nicht weniger im lockern Grunde, wo entweder viele kalte und reine Quellen vorhanden ſind, wuchert, oder auch auf ſolchen, die ſonſt noch dabey ſtarken aber nur kurze Zeit daurenden Ueberſchwemmungen ausgeſetzt ſind. Sie hat an ſich keinen Geruch, und giebt nur einen gelinden anziehenden Geſchmack. Sie wechſelt in der Menge und Größe ihrer ſehr langſtieligen, runden, feingekerbten, und 9 oder 10zackigen, krauszuſammengefaltenen, harten, glatten, hellgrünen Wurzelblätter, welche den Sommer über ſtark nachwachſen, und ohne die ſchönen Blumenſtengel für die Apotheken eingeſammlet werden. Ihr Farbe wird in manchem Grunde und Boden zuweilen mehr ſilbergrau, und ſie ſelbſt ein wenig rauch. Die Pflanze wird, ihrer ſtärkenden und mäßig-zuſammenziehenden Kräfte wegen, in der Medicin gebraucht.

Sineſiſcher Kangam, ein grober dünngewebter Zeug von Baumwolle, den die Chineſer, oder Sſineſer, in verſchiedenen Gegenden von Oſtindien häufig abſetzen. Er iſt 19 engliſche Zoll breit, und 6 Yards lang,

wird an einigen Orten in walzenförmiggerollten Bündeln, welche verſiegelt ſind, und 25 Stück enthalten, zu Markte gebracht. Dieſe heißt man in der Landesſprache Gandange.

Sinngrün, Inngrün, Wintergrün, Berwinkel, Pervinca, Vinca Pervinca, Clematis Daphnoides, iſt ein in Deutſchland hier und dort, z. E. in der Mark Brandenburg einheimiſches, und immergrünendes, ſehr dauerhaftes, aber niedriges Staudengewächs, wenn es in ſeinem dick mit Holz beſtandenen, ſchattigen und mäßigfeuchten Standorte, eine gute lockere und fette Erde findet; wie unter andern am Fuß der Hügel und Berge, am Abhang derſelben, oder auch, wo es kühl und ſchattig genug iſt. Daſelbſt ſchlägt es eine Menge langer faſerigen Wurzeln, die öfters in einen derben Filz verwachſen, und die langgeſtreckten, auslaufenden Zweige wurzeln dermaſſen und überall dazwiſchen ein, daß ſie ganze Plätze gar bald überziehen. Wogegen die jungen Frühlingszweige kurz ſind, gerade aufſtehen, und im April und Maymonat, bey der großen Art aber im Sommer, ihre rothblauen Blumen bringen. Die ſteifen harten, dunkelgrünen, länglichtrunden Blätter werden vom Junio an bis in den Sommer, und zwar von den geſtreckten Zweigen, für die Apotheken geſammlet, wo ſie ſich ziemlich lange gut erhalten. Der Geruch der Blätter von beyden Arten iſt nicht merklich, aber der Geſchmack bitter, erdhaft, doch nicht unangenehm, ſchwach anziehend, und nicht ganz ohne Spuren einer gelinden Schärfe. Das Sinngrün wird als ein reinigendes, eröfnendes, ſtärkendes und blutreinigendes Mittel gebraucht.

Sirakuſer Weine, ſind weiße und auch rothe Sorten ſicilianiſcher Likörweine, die um die Stadt Siracus gewonnen und häufig über Meſſina und Livorno verfahren werden. Es giebt zehn oder zwölferley Sorten, und man ſchätzt die Menge, welche davon allein nach Deutſchland und Norden geht, auf einige tauſend Fäſſer.

Sirſaccas, ſ. Cirſaccas.

Siſarum, ſ. Gartenrapunzel.

Siſymbrium, ſ. Waſſerſenf.

Sitges, eine der vorzüglichſten und beſten Sorten unter den Weinen, die Katalonien liefert. Sie iſt weiß von Farbe und angenehm von Geſchmack.

Sittaras, heißt man oſtindiſche baumwollene Zeuge, die die holländiſche Kompagnie zu Markte bringt. Man holt

ſie

ſie beſonders von Patna. Sie ſind 2 Cobidos breit und 24 lang. Das Stück gilt nach der Feine 7 bis 11 Gulden Bankgeld.

Sixoer, ſ. ungariſcher Wein.

Slivovizza, in Ungarn der Brandwein, welcher aus Zwetſchen und Pflaumen gebrannt, und bey den Einwohnern dieſes Landes ſehr beliebt iſt. Im Bannate heißt man ihn Raky. Der Artikel wird nach Eymern gehandelt.

Smalkens, dünne Zeuge von Leinen, Floretſeide, auch Seide, mit ächtem und unächtem Golde und Silber durchwebt, ſo beſonders zu Amſterdam und Harlem gewebt werden. Die Stücke halten 20 brabanter Ellen.

Smalte, ſ. blaue Farbe.

Smaltino, in Italien der vorhergehende Artikel.

Smezzati, ſ. Korallen.

Smilax aſpera Peruviana, ſ. Saſſaparill.

Smiris, ſ. Schmergel.

Smirnium hortenſe, ſ. Meiſterwurz.

Sobrebuena, ſ. Vanille.

Sochs, eine Gattung levantiſcher Baumwolle, die inſonderheit nach Marſeille geht.

Soda, ſ. Sonde.

Sodenbrod, ſ. Johannisbrod.

Soerſalz, ſ. Soude.

Soesges, Susges oder Soesjes. ſind gelb und weiß oder blau, roth und weiß geſtreifte baumſeidene dünne oſtindiſche Zeuge, welche die Judenweiber in Polen und Deutſchland zu Kopftüchern gebrauchen. Es giebt ihrer von unterſchiedlicher Breite und Länge. Die Engländer und Franzoſen liefern dieſe Waare. Sie iſt 3 Viertel bis 7 Achtel eines Stabs breit, und 16 bis 19 Stab lang. Die franzöſiſchen Sorten halten 2 Drittel bis 3 Viertel in der Breite, und 8 bis 20 Stab in der Länge.

Sohlleder, Pfundleder, heißt man das ſtarke Leder, welches die Schuſter zu den Sohlen gebrauchen. Es wird nicht gefärbt, wie die andern Arten Leder, ſondern ſeine Farbe ſowohl auf der Aasſeite, als auch auf der Narbenſeite, kommt lediglich von der Zubereitung und Garmachung her, welche nach den Ländern und Oertern gar verſchieden ſind. Die älteſte Art iſt unſtreitig die, wo man mit Kalkwaſſer die Häute zubereitet. Da dies letztere aber zugleich freſſend iſt, ſo macht es das Leder ſteif und brüchig. Die Engländer hingegen, welche bekanntlich ſo gutes Pfundleder liefern, gebrauchen keinen Kalk dazu, ſondern Gerſten und Lohebrühe. Die weſentlichſten Merkmale, woran auch Ungeübte die Mängel und Unvollkommen-

heiten des Sohlleders erkennen können, ſind ungefähr dieſe: mit Kalk zubereitetes Pfundleder hat auf der Narbenſeide eine ſchwärzliche, auf der Aasſeite eine rothe, und auf dem Schnitt eine röthliche Farbe. Das mit Gerſtenbrühe gebeitzte Leder hat auf der Narbenſeite eine Columbinfarbe, auf der Aasſeite und dem Schnitt aber eine weißlichte. Lohbrühleder iſt dünner und weicher, als Gerſtenbrühleder. Es dehnt ſich unter dem Hammer nicht aus, und kann nach Gefallen geſchlagen werden. Das Leder, welches ſchwammartig und leicht iſt, auch auf dem Schnitt eine einzige braune Farbe hat, iſt im Kalk verdorben worden. Das, ſo auf dem Schnitt inwendig matt, und ſchwärzlich ausſiehet, dabey ein offenes und ſchwammiges Gewebe hat, auch einen ſchwarzen oder weißlichten Strich in der Mitte zeigt, iſt fehlerhaft zubereitet, und taugt nicht. Ein gut und vollkommen zubereitetes Sohlleder muß auf dem Schnitt glänzend, auch das Gewebe recht dicht ſeyn. Die Farbe muß wie die von einer Muskatennuß, inwendig mit einem grünlichten Strich erſcheinen. Unter den verſchiedenen Gattungen dieſer Waare verdient die lüttichſche oder luyker, die erſte Stelle. Das von Maſtricht folgt, und auf dieſes das ſaalfelder. Das wirkliche Sohlleder von Lüttich iſt ein rechtes Kernleder, überaus geſchmeidig, doch zugleich derbe und ſehr haltbar, fällt auch ſchwer ins Gewicht. Es ſieht dieſe Sorte auf der Narbenſeite ganz aſchgrau aus; hingegen iſt das von Maſtricht ſchon leichter, und das ſaalfelder noch mehr. Dieſe beyden letztern Sorten ſind auch weder ſo ſtark, noch ſo kernicht und geſchmeidig, als das von Lüttich. Indeſſen finden doch auch jene ihre Abnehmer, weil ſie wohlfeiler im Preiſe ſind. Die zum Handel für die meiſten Gegenden von Deutſchland taugen, ſind, inſonderheit unter der lüttichſchen Waare, Häute von 50 bis 55 Pfund, und unter denen von Maſtricht die von 30 bis 32 Pfund. Von den Saalfeldern ſind die zu 27 bis 28 Pfund am meiſten beliebt und gangbar.

Das engliſche Sohlleder findet ſeiner Güte wegen allenthalben, doch hier mehr dort weniger Abgang. Es unterſcheidet ſich von den andern Arten dadurch, daß die Narbenſeide auswärts, die Aasſeite aber einwärts gekehrt, auch der Kopf etwas nach der Aasſeite eingebeugt iſt. Jedes Stück beſtehet

ſtehet aus zween halben Häuten, welche ineinander ſtekken, und auf dem Schwanze mit dem engliſchen Wappen geſtempelt ſind. Das engliſche Sohlleder wird in Primaſorte, Ordinaryſorte und Butts unterſchieden. Man ſehe hierüber den Artikel Leder. Die ſchwere und ſtarke Art findet in unſern Gegenden weniger Vertrieb, als die leichtern Sorten. Von der leichten Art taugen vorzüglich die, welche 21 bis 22 Pfund wiegen. Sollten ſich ja auch ſtärkere Häute in den Ballen mit unter finden, ſo dürfen ſie doch nicht über 26 Pfund ſteigen, und auch ihrer nicht zu viele ſeyn. Leichtere hingegen, das heißt von 16 bis 20 Pfund im Gewicht, ſind immer zu gebrauchen. Gar leichte, welche unter dieſem Gewicht fallen, ſind nicht tauglich; wenigſtens kann man ſie ſelten an Mann bringen. Die Häute von der Mittelgattung können einen Viertelcentner, oder 27 bis 28 Pfund wiegen; die ſchwereren aber gehören ſchon zu der ſtarken Sorte. Doch wenn in einem Ballen nur einige wenige bis zu 32 Pfund ſchwer vorkommen, ſo läßt man ſie allenfalls wohl unter den andern mithingehen. In der ſtarken Sorte taugt für unſere Gegenden auch kein Leder, das über 32 oder höchſtens 33 Pfund hält. Man läßt wohl allenfalls in einem Ballen engliſchen Sohlleders einige von etwa 34 bis 36 mitunterlaufen, aber weder viele, noch auch ſtärkere nicht. Man nimmt überhaupt an, daß, wenn der Pack oder Ballen von 40 Stück zu 12 Centnern von den ſchweren, zu 10 Centnern von den mittlern, und zu 8 Centnern von den leichten eingerichtet iſt, ſo ſey das gehörige Verhältniß da. Das ſtarke londoner Sohlleder iſt in Ballen von 40 Stück, worauf 10 Pfund Thara gerechnet werden.

Das ungariſche Sohlleder, welches beſonders für die Sattler dient, wird zu Presburg, Potz-Neuſiedel in der wieſelburger Geſpannſchaft, zu Ratko und Jelſchau in der gömörer Geſpannſchaft, und an andern Orten in Ungarn in Menge verfertiget. Man macht die Art zu Wien und anderwärts nach. Dieſes Leder wird ſtatt der Lohe mit Alaun und Talch kunſtmäßig zubereitet. Der Alaun und das Salz benehmen den Häuten die natürliche Fettigkeit, ſie verhindern zugleich das Trockenwerden und Verderben; hingegen der Talch vermehrt das Biegſame und die Zähigkeit, Eigenſchaften, welche beym Sattelleder durchaus unentbehrlich ſind.

Der ſtärkſte Gebrauch dieſer Art Leder iſt der, welchen die Sattler und Riemer davon machen; ſie verfertigen daraus allerhand Hängeriemen, Pferdezeug, u. d. Zu Hängeriemen an den Kutſchen und Ziehriemen für die Pferde iſt keine Gattung geſchickter, als eben dieſe, denn ſie iſt weder durch eine vorhergegangene Gährung geſchwächt, noch durch den Kalk verbrannt worden, weswegen auch ein paar Hängeriemen von gutem ungariſchen Leder wohl drey Paar andere ausdauren. Man läßt das ungariſche Leder ächter Art entweder von Presburg oder Wien kommen. Die Waare iſt in ganzen Stücken, und nicht zerſpalten, wie das engliſche. Die Narbenſeite iſt inwendig, die Aasſeite aber auswendig gekehrt. Das Wienerleder unterſcheidet ſich dadurch, daß die Häute lang ausgeſtreckt ſind; hingegen beym presburger ſind der eingeſchlagene Kopf, der Schwanz und die Seiten in Form eines Buchs zuſammengelegt. Das presburger iſt auf der Narbenſeite dunkelaſchgrau, das wiener aber etwas lichter. Bey beydem muß die ſchöne derbe Art, und die vollkommene recht lichtbraune Gare, durchſcheinen. Von der einen und der andern Art ſind die Stücke, welche einen Viertelcentner, höchſtens 30 bis 34 Pfund halten, die gangbarſten. Finden ſich nun auch zuweilen leichtere mitunter in den Packen, ſo ſchadet das eben nicht, wenn das Leder nur nicht etwa dünne, ſondern fein kernicht ausfällt. Bey dieſer Art Leder überhaupt muß man wohl Acht geben, daß die Stücke nicht hohl, ſchwach oder trocken ſeyen, Schnitte, harte Stellen, oder ſogenannte Hörner haben, u. d. Von rechtswegen muß der Artikel eine vorzügliche Stärke und Biegſamkeit beſitzen.

Zunächſt folgen nun noch die danziger, hamburger, altonaer, lübeckſche, nürnberger und lüneburgiſche Sohl- und Pfundleder, wie auch das ruſſiſche. Das danziger, hamburger, altonaer und lübeckſche ſind darunter die vorzüglichſten. Sie liegen ausgeſtreckt, und haben die Aasſeite auswärts gekehrt. Das hamburger, lübeckſche und altonaſche ſieht äuſſerlich dunkelbraun, die andern aber lichter aus. Man muß ſich dabey vor ſolchen Stücken hüten, die ſpießigte oder harte Stellen haben. Vom danziger wähle man Stücke, die zwiſchen 20 und 27 Pfund im Gewicht halten, vom hamburger ſolche, die 20 bis 24 Pfund ſchwer

ſchwer ſind, und vom lüneburger wieder die, welche um einige Pfund leichter ausfallen.

Eine der zuverläßigſten Lederproben beym Sohlen- oder Pfundleder iſt die, wo man ein Stückgen Leder von beliebiger Form ausſchneidet, und es hernach unter dem Hammer tüchtig ſchlägt; es wird alsdann zwar dünner geworden ſeyn, muß aber gleichwohl genau wieder in die Stelle paſſen, aus welcher man es genommen hat, ſonſt iſt es ein Zeichen, daß das Leder nicht gehörig gar gemacht ſey. Eine Art Sohlleder gegen die andere zu verſuchen, iſt keine beſſere Probe, als dieſe, daß man von jeder Sorte etwa ein Stück einer Sohle groß genau abwiegt, beyde hernach eine gefällige Zeit lang ins Waſſer legt, und ſolche, wenn man ſie endlich wieder aus dem Waſſer nimmt, abermals genau nachwiegt. Diejenige nun, welche am wenigſten im Gewichte zugenommen, folglich das wenigſte Waſſer verſchluckt hat, iſt die vorzüglichſte.

Hamburg handelt ſein Sohlleder bey Pfund, und contant in Kurantgelde.

Sol, ſ. Gold.

Sol indicus, ſ. Sonnenblume.

Solanum, ſ. Nachtſchatten.

Solanum Moluccanum, ſiehe Schlangenholz.

Solanum peregrinum, ſ. Blaſenerbſen.

Solanum pomiferum, ſ. Tolläpfel.

Soldanella, ſ. Meerkohl.

Solea linguatula, ſ. Zungenfiſch.

Soleil, eine Sorte Papier von Annonay, welche mit unter die größten und anſehnlichſten gerechnet wird. Sie iſt 29 franzöſiſche Zoll und 6 Linien breit, 24 Zoll und 10 Linien hoch, und hält 60 bis 100 Pfund im Gewicht. Der Preis iſt gewöhnlich nach den verſchiedenen Graden der Feine 36 bis 60 Liv.

Solidago, ſ. Wallwurz.

Soliſooty, eine Art Caſſas, baumwollener oſtindiſcher Zeuge, die uns die Dänen aus Oſtindien zuführen. Es giebt deren unterſchiedliche Sorten, als ſolche, die 29 bis 30 Ellen lang, und 1 3/8 bis 7/16 breit. Dergleichen 28 bis 29 Ellen lang, und 1 1/2 bis 9/16 breit. Endlich die 29 bis 30 Ellen lang, und 19/16 bis 1 5/8 breit ſind.

Solmany, ſ. Bajutapeaux.

Sognewein, ein franzöſiſcher weiſſer Wein, der 4 Meilen von Blois an der Loire gewonnen wird. Wenn er ſich einige Jahre abgelegen hat, wird er ſüß wie Honig. Er iſt um die Hälfte theurer im Preis, als die gewöhnlichen Sorten Weine, die um Blois fallen, und wird ſtark verfahren.

Soloſcher, ſ. Ungar. Wein.

Solroſinen, ſ. Roſinen.

Solſequium, ſ. Samenwende.

Sommieres, in Frankreich eine Art Molton, oder Bergopzoom, die beſonders in und um die Stadt Sommieres in Niederlanguedok gewebt wird. Es werden jährlich aus dieſem einzigen Orte über 6000 Stück ausgeführt. Der größte Theil kömmt grün, blau oder aſchgrau gefärbt zu Markte. Die Kaufleute zu Montpellier, Nimes und St. Hypolyte nehmen dieſen Artikel den Webern ab, und verhandeln ſolchen wieder nach andern Gegenden. Man macht den Zeug von zweyerley Sorten. Die eine, welche man Sommiere large nennt, iſt 5/8 des Stabs breit, und die Aune gilt 30 Sous bis drey Livres. Die andere iſt nur einen halben Stab breit, dieſe gilt 26 bis 48 Sous. Die Stücke halten 22 bis 25 Stab. Man macht dieß Gewebe auch an andern Orten in Frankreich nach, aber die Sommieres aus der Stadt dieſes Namens, und die von Beauvais, werden am meiſten geſchätzt. Man verkauft ſie ſowohl roh und ungefärbt, als auch zugerichtet. Aechtſcharlach iſt noch einmal ſo theuer, als die übrigen Farben, von dieſem gilt der Stab 5 bis ſechstehalb Livres.

Son de Tonca, ſ. Schnupftabak.

Sonnenauge, ſ. Katzenauge.

Sonnenblume, corona Solis, Helianthemum, flos Solis, Sol indicus, iſt dem Urſprunge nach ein amerikaniſches Gewächſe, das ſich aber ſehr gut an unſer Klima gewöhnt hat, und allenthalben fortkömmt. Man hat davon verſchiedene Sorten, die theils jährig, theils beſtändig ſind. Unter dieſen ſind: die goldgelbe Sonnenblume mit ſchwarzen Saamen, mit weiſſen, aſchgrauen und geſtreiften; die große Sonnenblume mit bleichen oder ſchwefelfarbenen Blumen; die mit goldgelber gefüllten Blume und weiſſen Saamen; die höchſte beſtändige Sonnenblume mit Goldrutenblättern; die beſtändige mit kleiner Blume und knolliger Wurzel, welche gegeſſen werden kan; die beſtändige Sonnenblume mit getheilten Blättern; die baumartige Sonnenblume mit breiten Ahornblättern, u. ſ. w.

Sonnengoldblume, ſ. Rainblume.

Sonnenhirſe, ſ. Meerhirſe.

Sonnenkraut, ſ. Cichorien.

Sonnenroſe, ſ. Sonnenblume.

Sonnenſtein, Sternſtein, Aſteria, gemma ſolaris, Heliotropium, unter dieſem Namen

Namen verſtehet man eigentlich eine Art von grünem Jaspis, mit rothen Punkten, der in Böhmen, Sachſen, der Levante und anderwärts mehr angetroffen wird. Der orientaliſche oder levantiſche wird am meiſten geſchätzt.

Sonnenthau, Rorella, Ros Solis, Sponſa Solis, oder Spongia Solis, ein niedriges zartes Kraut, das an ſumpfigten Orten und im Schatten wächſt. Es hat runde wollichte Blätter, welche ſauerſüß ſchmecken, und in Form eines Löffels ausgehöhlt ſind. Dieſe Höhlung ſteht allzeit, auch am heiſſen Mittage, voller Waſſer, daher das Kraut ſeinen Namen erhalten hat. Man ziehet hiervon in den Apotheken einen Spiritus ab, der innerlich und äuſſerlich gebraucht wird. Die Tinktur vom Sonnenthau macht den Aquavit nicht nur ſehr geſund, ſondern theilt ihm auch eine ſchöne Farbe mit.

Sonnenuhren, ſ. Uhren.

Sonnenwende, ſ. Cichorien.

Sopra fine, ſ. Korallen.

Sopraſaliente, ſ. Indigo.

Sorbus alpina, ſ. Mehlbeer.

Sorbus ſylveſtris, ſive Aucuparia, ſ. Ebereſchen.

Sorghum, ſ. Hirſen, indian.

Sorgues, eine gute Sorte Franzwein, die in der Grafſchaft Venaiſſin gewonnen, und zu Waſſer und zu Lande verfahren wird.

Soria, eine Gattung ſpaniſcher Wolle, die in der Provinz Leon gewonnen wird. Es giebt deren zweyerley Hauptſorten, nämlich Soria Segoviana, oder Soria de los Rios, und gemeine Soria. Soria de los Cavaleros, del Campo und de Lubricas ſind Unterabtheilungen jener. Die letztern Sorten fallen beſonders von ſolchen Schaafen, die ihr Vaterland im Winter nicht verlaſſen. Alle dieſe Sorten werden auch noch in gewaſchene und ungewaſchene unterſchieden.

Sorſo, ſ. Malvaſir.

Sortimentſtein, ſ. Bernſtein.

Soſie, oder Soucis, ſ. Soesges.

Soude, Suda, Sode, Soerſalz, Soda, Salicornia, Salſol, alumen catinum, iſt ein weißgraues mit Löchern durchſäetes Salz, das aus dem Glaskraute und ähnlichen Pflanzen gebrannt, und ſo entweder in ſteinartigen Stücken oder in Pulver zur Handlung gebracht wird. Die Pflanze, woraus man beyde Sorten verfertiget, heißt Hr. v. Linnee Kali ſpinoſum, Salſola, Salicornia, und Tournefort Kali geniculatum. Die ſpaniſche Art wird von der gewonnen, die der erſtere Salſola diffuſa herbacea foliis teretibus glabris karakteriſirt. Die Pflanze

iſt ſaftreicher, als die übrigen Kaliarten. Die Soude, die man davon zubereitet, iſt reiner als die ſicilianiſche und franzöſiſche, daher man ihr im Handel den Vorzug giebt. Das ſpaniſche Glaskraut wächſt als ein jähriges Gewächs anderthalb Schuh hoch, nachdem es von den Spaniern auf gepflügten, wohl gedüngten, entweder am Meere oder an ſalzigen Seen gelegenen Aeckern ausgeſäet worden; es hat verſchiedene Knoten, aus denen kleine hellgrüne Blätter, wie die des Hauslauchs, die ſich fett anfühlen, hervorwachſen, daher die Pflanze auch von einigen Kali Sedi folio bezeichnet wird. Das Kraut wird in ſeiner beſten Kraft abgeſchnitten, und wie Heu getrocknet. Sodann werden einige Bündel davon in dazu gemachte Löcher geſteckt, und dieſe letztern mit Erde zugedeckt, nachdem man vorher die Bündel angezündet, und vermittelſt eines eiſernen Roſtes ſo viel Luft gelaſſen hat, als zur Unterhaltung des Feuers nöthig iſt. Dieſe Operation verzehrt die Pflanzen in ſich, und die Aſche verglaſet ſich mit der Menge des aus der Aſche gezogenen Salzes. Man läßt es 14 Tage erkalten. Bey Eröffnung der Gruben findet ſich das Salz in einen feſten Klumpen zuſammengebacken, welches man wie Stein in den Steinbrüchen brechen und herausſchlagen muß. Auf dieſe Weiſe entſtehet das unter dem Namen der Alicantiſchen oder ſpaniſchen Soda bekannte feuerbeſtändige Laugenſalz, das einen wichtigen Handelsartikel abgiebt, indem dieſe Soda bey den beſten Glas- und Seifen-Fabriken unentbehrlich iſt, und auch beym Schmelzen der Metalle, auf den Leinwandbleichen und in den Färbereyen ſtark gebraucht wird. Die ſpaniſche Soda wird in viererley Sorten unterſchieden. Die Barille iſt den Provinzen Valencia und Murcia eigen, und zugleich die beſte. Die Pflanze wird im May geſäet, und im September ausgehoben und verbrannt. Die vorzüglichſte darunter, mit einem kleinen Stengel, heißt im Lande Agua-azul, und geht nach Marſeille. Soda oder bourde, auf ſpaniſch Soſa, iſt eine dritte Art Barille, die in Valencia bey Elda, und in Kaſtilien bey Cammunas und Villahorta gewonnen wird. Dieſe findet in den engliſchen und franzöſiſchen Seifenkokturen Verbrauch. Solicor iſt eine vierte Art Barille, die wild wächſt, eben ſo wie die drey andern verfertiget, und in den Glashütten Frankreichs,

Englands und Italiens verbraucht wird. Die Waare wird von Alicante, Almeria, Carthagena, Tortoſa, Vera, Quevas, Torre de las Aguilas, Almazarron und Alfacs in groſser Menge ausgeführt. Man ſchätzt die jährliche Sammlung auf 150 bis 200,000 Centner. Die beſte muß wohl trocken, rein, und von Farbe blaulichgrau ſeyn; die Stücken müſſen, wenn man daran ſchlägt, einen Klang von ſich geben. Sie ſoll auch auswendig überall mit kleinen Löchern und Augen beſetzt ſeyn, und wenn man ſie aufeuchtet, keinen moraſtigen Geruch von ſich geben. Auſſerdem darf ſie keine grüne Rinde haben, oder mit Steinen, Kalk, oder andern Unrathe vermiſcht ſeyn.

Die ſicilianiſche Soda folgt der ſpaniſchen zunächſt in der Güte; es werden hiervon, ein Jahr ins andere gerechnet, über 80,000 Centner verfertiget. Man ſäet die Pflanze im Februar und May in ein fettes mit Salz geſchwängertes Erdreich in der Nähe des Meers, oder an den Ufern der Ströhme und Flüſſe, vornemlich da, wo etwa Hanf oder Lein geſtanden hat. Das Erdreich muß beſonders von allem Unkraute rein gehalten werden, ſonſt würde dieſes das Salz der Erde an ſich ziehen, und der Sodapflanze ihre natürliche Güte benehmen. Darum pflegt man den Boden wohl ſechsmal umzuſtürzen, ehe man ihn beſäet, und giebt ſich auch hernach noch alle mögliche Mühe, das Unkraut auszujäten, welches von Zeit zu Zeit hervorkommt. Zu Anfang des Auguſts hat die Pflanze die gehörige Reife. Sie iſt alsdann beynahe einer Elle hoch, und ihr dicker, röthlicher Stengel beſteht aus einigen Knoten mit dicken fetten Blättern, die unten hohl, und oben ſpitzig ſind, auch ſich gegen den Stengel zurückbeugen. Zuletzt, wenn die Pflanze alt wird, ſchieſſen aus ihrer Spitze ganz kleine mit Saamen angefüllte Beeren hervor. Dieſer Saame, wenn er reif iſt, hat die Dicke eines Hirſenkorns, und iſt braun von Farbe und ſchneckenförmig. Die Aerndte geſchiehet hier mit Ende des Julii oder zu Anfang des Auguſts. Man ziehet alsdann von den Pflanzen eine nach der andern aus der Wurzel, bindet ſolche in Büſchel zuſammen, und läßt ſie einige Tage an freyer Luft trocknen. Da fällt nun der Saame von ſich ſelbſt aus, und wird für das künftige Jahr geſammlet. Die Pflanzen aber verbrennet man auf folgende Art: wenn ſie trocken geworden,

werfen die Arbeiter des Abends einige Büſchel auf einen runden in die Erde etwas tief eingegrabenen Heerd, und zünden ſolche an. Wenn ſie nun faſt vom Feuer verzehrt ſind, ſo werfen ſie wieder friſche Büſchel darauf, und fahren ſo die ganze Nacht mit Verbrennen der Pflanzen fort. Die Hitze zerſchmelzt und verwandelt ſie in eine flüßige Subſtanz, welche dem geſchmolzenen Erze gleicht, und hernach ſo feſt, wie ein Stein wird, daß man ſie mit eiſernen Werkzeugen zerſchlagen muß. Wenn der Heerd mit dieſer Materie angefüllt iſt, ſo fließt ſie heraus, und verbreitet ſich ringsum gleich über der Erde. Man läßt hierauf die ganze Maſſe, welche auf einen Heerd wohl 50 bis 100 Centner beträgt, ein paar Tage ſtehen, wo ſie alsdann noch immer compakter wird. Endlich zerſchlägt man ſie in Stücke von verſchiedener Größe. Man macht daraus dreyerley Sorten, nemlich: große Stücke, Ballate genannt, kleinere Stücken, Tocchi oder Tocchetti, und Staub oder polvere di Soda.

Die ſicilianiſche Soda wird größtentheils nach Livorno, Venedig und Marſeille verſchifft. Auch von Trapani, Mazara, Scicli und der Inſel Maltha wird viel von dieſem Artikel verladen.

Die cypriſche Soda wird um Calopſidia auf der Inſel Cypern häufig gewonnen. Die Zubereitung geſchiehet im Sommer, und die Waare wird im September und Oktober verladen. Die meiſte von der cypriſchen Soda geht nach Venedig und Marſeille, wo es in den Seifen- und Glasfabriken verbraucht wird.

Die franzöſiſche Soude wird meiſtentheils aus der Kalipflanze zubereitet, welche die Botaniſten Salſola herbacea foliis inermibus nach Linnée, oder Kali majus ſemine cochleato, Salicot, nach Tournefort nennen. Der Saame dieſer wird in den Moräſten und an den Rändern derſelben geſäet, und die Pflanze eingeſammlet, ſobald ſie ihre völlige Reife erlangt hat. Dann ſcheidet man mit allem Fleiß die Saamenkörner von der Pflanze, und hebt ſie zum künftigen Gebrauch auf. Der Saame geht gemeiniglich im April auf, und verlangt beſonders feuchte Witterung. Um die Kalipflanzen herum muß man fleißig alles Unkraut jäten laſſen. Im Monat Julius fängt der Fuß des Stengels an, roth zu werden, und dann iſt es Zeit, zu ſammeln. Nachdem die Pflanzen gehörig getrock-

net worden ſind, verbrennt man ſie nach und nach in tiefen Gruben, welche die Form eines umgeſtürzten Kegels haben, und deren Ränder mit Ziegelſteinen oder mit Thonerde ausgefüttert ſind: nun werfen die Arbeiter nach und nach die Bünde dürres Kraut in die Grube, zünden ſie mit einer handvoll Stroh an, werfen immer mehr nach, bis die Grube voll iſt. Sie rühren, ohne Aufhören, mit einer langſtieligen eiſernen Schaufel oder Stange das Feuer um, damit die Aſche, welche das Soudeſalz enthält, wohl untereinander gemiſcht werde. Die Gruben ſind gemeiniglich 8 Fuß tief und 5 Fuß im Durchmeſſer. Sie enthalten, wenn ſie ausgebrannt ſind, gegen 40 Centner Soude. Die Gattung, welche man zu Croiſic gewinnt, kommt der alicantiſchen im Ausſehn und auch in der innern Güte gleich.

Die von Cherbourg, ſo auch Soude de Varecq, oder Salicors genannt wird, wird von dem Varecglaskraute, das an dem Seeufer der Normandie wächſt, zubereitet. Man ſammlet hier jährlich gegen 30,000 Centner, die in den Glashütten Verbrauch finden.

In England brennet man am Strande zu Worklinton, und Scilly eine Art Soude.

Die Kalipflanze hat übrigens durch und durch einen ſalzigen Geſchmack. Man braucht ſie nur ſelten in der Medicin, ob ihr gleich eine öfnende und harntreibende Kraft nicht abzuſprechen iſt. Man macht ſie in England mit Weineßig ein.

Die Soude kommt in Ballen zum Handel, worauf man zu Hamburg 12 Pfund Thara, und 1 Procent Gutgewicht giebt.

Zu Livorno handelt man ſie bey 1000 Pfund zu 16 bis 17 Pezze m. o. w. im Preis.

Zu Alicante nach Quintal. Hier unterſcheidet man die Waare in Soda von erſter, zweyter und dritter Qualität, in Solicor, Mêlange und Bourde. Die Solicor ſuda gilt gewöhnlich 35 Reales per Quintal, wenn die gemiſchte Sorte nur 28, und die Bourde gar nur 20 gilt. Die Solicorſoude von Alicante wird in kleinern, die von Carthagena in größern Ballen, und die Bourde in Kabaſſen zum Handel gebracht.

Sourbaſti, ſ. Seide.

Souris de Moſcovie, heißt man im franzöſiſchen Pelzhandel die rußiſchen Zobelfelle.

Soy, ſ. Saye.

Soygarn, ſ. Sayegarn.

Spaliere, nennt man Gewebe von verſchiedenen Materien, welche ſtatt der Tapeten zum Ausſchlagen der Zimmer und Gemächer gebraucht werden. Es giebt

wollene, leinene, ſeidene u. ſ. w.

Spalierhaken, ſind auf geſchliffenen Stahl, oder auch nur auf Eiſen geſchweißte Häkgen, welche man an die mit Tapeten bezogenen Wände ohne Beſchädigung derſelben anmachen kann. Es iſt ein Artikel, womit ſowohl die Nürnberger, als auch die Eiſenhändler handeln.

Spaniol, heißt man eine ſehr feine und äuſſerſt flüchtige Sorte ſpaniſchen Schnupftobacks, die theils im ſpaniſchen Amerika, theils auch zu Sevilla und anderwärts in großer Menge verfertiget wird. Man macht ſolche aus Havannablättern, und färbt ſie hernach mit einer rothen Farbenerde. Die Waare kommt in ganzen Suronen, oder auch in Gefäßen von Fayance, in blechernen oder bleyernen Büchſen zum Handel.

Spaniſche Fliegen, Cantharides, ital. Cantarida oder Cantarelle, ſind kleine und länglichte Goldkäfer, welche auswendig ſchön grün ſind, und glänzen, als wenn ſie vergoldet wären, dabey aber einen ſehr ſtinkenden Geruch von ſich geben. Sie werden nicht nur in den wärmern Ländern, z. E. in der Levante, in Spanien und Sicilien, ſondern auch bey uns in Deutſchland, beſonders in Schleſien, Preuſſen und Sachſen, wie wohl nicht häufig angetroffen. Sicilien liefert von dieſem Artikel das meiſte zum Handel, und gewinnt dadurch jährlich eine artige Summe. Man ſagt, daß dieſe Käfer aus Aſien oder aus Aegypten auf die Inſel zu ziehen pflegen. So viel iſt gewiß, daß man ſie alle Jahre zu Ende des Maymonats, oder zu Anfang Junii, in dichten Heeren, wie Zugvögel, ankommen ſiehet. Sie kündigen ſich alsdann durch einen häßlichen Geſtank an, der einem flüchtigen Salze gleicht, welches durch die Luft verbreitet wird. Sie pflegen in Sicilien geradesweges auf die Oelbäume, die zu dieſer Zeit in der Blüte ſtehen, und auch zum Theil auf die Eſchenbäume, ſich zu begeben. So bald das die Bauern bemerken, breiten ſie des morgens vor Sonnenaufgang große leinene Tücher unter die Bäume, auf welchen ſie in großer Menge ſitzen. Da ſie nun von der kühlen Nachtluft geſchwächt worden, und nicht fliegen können, ſo ſchüttelt man ſie auf die Tücher herab, indeſſen andere Bauern beſchäftiget ſind, ſie in irdene Gefäße zu ſammeln. Hierinne beſpritzt man ſie ein paarmal mit Eßig, und tödtet ſie. Darnach werden ſie getrocknet

net, und zu Verkauf gebracht. Dieſe Waare muß übrigens friſch, aber doch recht trocken und ganz ſeyn. Sie hält ſich nicht leicht über ein paar Jahre, hernach kommen die Milben darein, und ſie verdirbt. Aus dieſem Artikel werden faſt alle blaſenziehende Pflaſter und Veſicatorien gemacht. Innerlich ſind die ſpaniſchen Fliegen gar nicht anzurathen, weil ihr flüchtiges Salz gar zu durchdringend iſt, und allerhand Beſchwerniſſe nach ſich ziehen kann. Hingegen äuſſerlich können ſie, mit Vorſicht gebraucht, guten Nutzen ſtiften. Auch die Roßärzte brauchen ſie zu ihren Kuren.

Spaniſcher Flieder, ſ. Hollunder.

Spaniſcher Ginſt, ſ. Ginſt.

Spaniſche Haberwurz, ſ. Bocksbart.

Spaniſcher Hopfen, ſ. Wohlgemuth.

Spaniſcher Kerfel, ſ. Kerfel.

Spaniſcher Klee, ſ. Esparcette.

Spaniſche Kleyen, ſ. Schnupftobak.

Spaniſche Nadeln, ſ. Nadeln.

Spaniſcher Pfeffer, ſ. Pfeffer.

Spaniſch Rohr, arundo ſativa italica, oder auch indica, weil es urſprünglich aus Indien, Spanien und Italien zu uns gebracht worden iſt. Es wird in den beyden zuletzt genannten Ländern, vornemlich in den feuchten Weinbergen, gepflanzt, hat dicke, hohle und gleiche Stengel, an zehn Ellen hoch, welche, wenn ſie abgeſchnitten worden, Stäbe, Pfähle, Pfeifen u. dergl. abgeben. Auch die Stuhlmacher, Weber und andere Handwerker gebrauchen das Packrohr in großer Menge. Es wird bey 100 Pfund gehandelt.

Die Stockröhre, oder Handrottingen werden ſtück- oder bundweiſe, in Holland nach Cavelingen von 25 bis 100 Stück verkauft. Die von der erſten Größe, und welche recht ſchön proportionirt ſind, koſten ſelbſt in Holland 50, 100, und auch wohl mehr Gulden das Stück. Die Kompagnien bringen auch zuweilen mit goldenen Knöpfen beſchlagene Röhre zu den Auctionen. Man ſehe auch den Artikel Rotting.

Spaniſches Wachs, ſ. Siegellack.

Spaniſcher Sect, ſ. ſpaniſche Weine.

Spaniſche Schminke, Magiſterium Marcaſitæ, fr. Blanc d'Eſpagne, iſt ein aufgelöſetes, und zu einem ſehr weißen Pulver zubereitetes Eiszinn. Es wird dieſes als ein Schminkmittel zum Weißmachen des Geſichtes ge-

gebraucht, und mit Lilienwaſſer oder auch unter die Pommade genommen. Man heißt es auch ſpaniſch Weiß, Perlenweiß, weiße Schminke ꝛc. Es kommt von Paris.

Spaniſche Weine, ſind ſtarke, dicke, liebliche und feurige Weine, welche in verſchiedenen Provinzen Spaniens und in ſeinen Beſitzungen hier und dort gezeugt, und in auſſerordentlicher Menge ausgeführt werden. Die berühmteſten ſind: 1) die aus Neukaſtilien, beſonders aus la Mancha. Valdepennas z. E. iſt ein Tiſchwein, der zu Madrid ſehr geſchätzt wird. Er iſt roth von Farbe, und dem Burgunder ähnlich. Fancarral, ohnweit Madrid, giebt einen leichten rothen Wein, und Ribadavia einen angenehmen weiſſen. Doch können dieſe Sorten nicht weit, am wenigſten ſüdwärts, verfahren werden, und halten ſich auch nicht über ein Jahr. 2) Granada, wo der bekannte vortrefliche Mallaga, um die Stadt dieſes Namens, auf mehr, als tauſend Weinbergen gebauet wird. Eine Art iſt roth, die andere weiß. Die erſtere, welche bey Manilva fällt, iſt zwar in der Güte nicht beſſer, aber ſeltener, und deswegen theurer. Den Pedro Ximenes aus der Gegend von Guadalcazar hält man für die beſte Sorte unter den weißen. Der Mallaga, welcher nach Deutſchland geht, wird erſt ausgeführt, wenn er 3 Jahr alt iſt; wenigſtens hat er dann die Probe ausgehalten, und kann hernach wohl 100 Jahre liegen, ohne daß er verdirbt. Die Engländer ziehen den jüngern Gebürgswein, Mountain genannt, vor, welcher angenehmer, auch weißer von Farbe iſt, als der aus den niedrigern Gegenden. Mallaga führt von ſeinen Weinen jährlich 20 bis 25,000 Bottas aus. Jedwede Botta hält 30 Arrobas, oder nach deutſchem Maaß z. E. 12 Anker, oder 400 berliner Quart. 3) In Sevilla wird der köſtliche Xereswein gewonnen. Er iſt weiß, aber von zweyerley Art; die erſte und beſte iſt ſüß, und führt den Namen Paxarete oder Pajarete; die andere iſt bitterlich von Geſchmack, mehr magenſtärkend, und wird an Ort und Stelle Vin ſeco genannt. Auch von dieſem Weine werden alle Jahre im Durchſchnitt gegen 20,000 Fäſſer ausgeführt. Bey dem Flecken Rota wächſt der Tinto de Rota, ein herrlicher dicker rother Wein, der in Deutſchland unter dem Namen Tintowein bekannt iſt. Bey Cadix und San Lucar wächſt ebenfalls ſehr guter Wein, der dem Pajarete nichts

nichts nachgiebt, und häufigen Abſaz findet. 4) Murcia ſetzt von dem ſchönen Weine, den es bey Villatobas bauet, jährlich einige tauſend Fäſſer ab. 5) Valencia giebt den bekannten ſüßen Alicantwein. Dieſer iſt roth, auch weiß, doch iſt der erſtere am ſtärkſten, vorzüglich nach England, geſucht. Ferner, den Benicarlo, einen ſtarken, dicken, rothen Wein, der häufig über Cette und auf dem languedocſchen Kanal nach Bourdeaux geht, und dort mit leichtern Weinen verſchnitten wird. 5) Aragonien liefert nur rothe ſchwere Weine. Die beſten wachſen bey Huescar, Saragoſſa und Carinena; ſie führen den Namen Garnaches, und unter dieſen iſt der ſogenannte Hoſpitalwein am meiſten geſchätzt. 7) Catalonien erzeugt den bekannten weißen Malvaſia. Dieſer iſt aus Griechenland hieher verpflanzt worden. Der Garnacha, aus eben dieſer Provinz, iſt ein ſüßer rother, ſehr guter Wein. Der Tinto de las Montanas ebenfalls. Valls iſt ein leichter ſüßer Wein, ſo wie auch der Xarelo und Maccabeo. Mataro, Tega, Llega, Calafell, Vendrelle, Campo de Tarragona und Montplaiſir ſind feine rothe kataloniſche Weine, und dieſer letztere Ort giebt auch weiße Sorte. Sitges, Ribas, Llanca, la Selva und Cadaguez ſind feine weiße Sorten. Alle dieſe rothen und weißen Weine aus Katalonien werden in ausſerordentlicher Menge nach Aſturien, Galizien, Andaluſien, dem ſpaniſchen Indien, nach England, Holland u. ſ. w. verfahren. Ein großer Theil dient zur Verſorgung der königlichen Marine. 8) Mallorca und Minorca liefern gute weiße Weine, und führen ſolche aus. 9) In Navarra wächſt der berühmte Peralta, oder ſogenannte ſpaniſche Sekt, ein ſtarker weißer Wein. Geringer fällt das Gewächs bey Tudela, wo ein dem Mittelburgunder ähnlicher rother Wein gewonnen wird. Weine von dieſer Art fallen auch bey Tafalla, Villafranca und Punto de la Reyna.

Alle ſpaniſche Weine haben eine ihnen eigenthümliche Süßigkeit bey vielem Feuer. In ihren Mitteljahren findet man ſie am beſten; denn ſind ſie neu, ſo führen ſie gemeiniglich etwas unreines bey ſich; ſind ſie aber 6 oder mehrere Jahre alt, ſo ſind ſie wieder der Geſundheit nicht zuträglich, und die meiſten halten ſich auch nicht ſo lang. Der ächte Mallaga iſt jedoch hiervon auszunehmen.

Die neuen Weine werden

im

im Februar und März verladen.

Die Oerter im Reich, welche mit inländiſchen Weinen einen ſtarken Handel nach der Fremde treiben, ſind: San Filippo de Quirol, Selva del Mare, Reus, Salou, Vendrell, Villanueva, Mataro, Badalona, Tarragona, Roſes und Barzellona in Katalonien; und in den übrigen Provinzen Cadix, San Lucar, Alicante, Mallaga, Torre blanca, und Velez-Mallaga.

Spargatte oder Spartille, eine Art Schuhe, die aus Fäden von einem gewiſſen Graſe gemacht wird. Mit dieſem Artikel wird nicht nur in Spanien und Portugal, ſondern auch in den Kolonien ein wichtiger Handel getrieben.

Spargel, Aſparagus, ein bekanntes Gartengewächs, das ſeinen Verbrauch größtentheils in der Küche findet. Je ſtärker und fetter der Spargel iſt, für deſto delikater hält man ihn. Er muß auch noch an dem nemlichen Tage, wenn man ihn geſchnitten hat, verſpeiſet werden, ſonſt verliert er viel von ſeinem Geſchmacke. Die Wurzel zählt man unter die 5 eröffnenden in der Medicin.

Spartille, ſ. Spargatte.

Speauter, ſ. Zink.

Speck, Lardum, heißt man beym Handel das feſte und derbe Fett, welches zwiſchen der Haut und dem Fleiſch mancher Thiere ſich anſetzt. Die vornehmſten Sorten dieſer Waare ſind der Speck von Schweinen, und der von den Wallfiſchen und Robben. Mit Schweineſpeck wird, wenn er geräuchert worden, beſonders in den Seeſtädten, viel gehandelt. Er giebt die gemeinſte Schiffskoſt für die Seeleute ab. Der, ſo von Schweinen kommt, die in der Eichelmaſt geweſen ſind, iſt der vorzüglichſte und ſchmackhafteſte; er übertrift den, welchen man von ſolchen Schweinen erhält, die mit Bucheln gemäſtet worden ſind. Dieſer letztere ſchwindet im Rauche und läckt ab, iſt auch im Ausſchneiden nicht ſo feſt, als jener. Die ſchweren, dicken, recht friſchen und reinen Speckſeiten, welche nicht riechen, inwendig gelb, ſchmierig oder ranzig ſind, muß man beym Einkauf vor andern wählen. Der Wallfiſch- und Robbenſpeck wird in den Thran-Brennereyen, Seifen-Cokturen ꝛc. verbraucht. Den meiſten Schweineſpeck liefern nach den Seeſtädten Dännemark, Hollſtein, Pommern und noch einige andere Länder. Nord-Amerika, beſonders Süd-Carolina, Penſylvanien, New-York, Virginien

und Maryland ſchicken von dieſem Artikel eine große Menge nach den engliſchen und übrigen Kolonien.

Kopenhagen, welches mit geſalzenem und geräuchertem Speck einen anſehnlichen Handel nach auswärts treibt, verkauft ſolchen nach Lißpfund von 16 Pfund daſigen Gewichts.

Dublin und Corck führen eine große Menge Speck nach Bourdeaux, Weſtindien u. ſ. w. aus.

Hamburg handelt den Speck nach Schiffspfund und contant in Kurant.

Die ſogenannten Fettwaarenhändler ſind es, die damit handeln.

Speckblatt, ſ. Geißblatt.

Specklilie, ſ. Geißblatt.

Speckmelde, ſ. Bingelkraut.

Speckſtein, Steatites, Lardi lapis, ein weißlichter Stein, der ſich wie Speck glatt und ſchmiericht anfühlt. Man brachte ſolchen ehmals aus Oſtindien: heutzutage aber wird er auch um Johanngeorgenſtadt in Sachſen, um Ratiborzig in Böhmen, und anderwärts mehr, gegraben. Mit allerhand künſtlichen Figuren und Arbeiten aus Speckſteine, die man in China verfertiget, wird in ganz Oſtindien ſtark gehandelt.

Specularis lapis, ſ. Fraueneis.

Spéculation, heißt man in Frankreich einen ungeköperten leinenen oder baumwollenen mit Seide vermiſchten Zeug, welcher zum Theil auf Moirart gewebt wird. Man macht ihn meiſtens zu Paris. Die Kette wird aus ſogenanntem köllniſchen Garne, fil de Cologne, oder auch aus Baumwollengarn, der Einſchlag aber aus gekochter und gefärbter Seide gemacht. Er liegt 7 Sechszehntheile des pariſer Stabs breit.

Speculum, ſ. Spiegel.

Speichelkraut, ſ. Seifenkraut.

Speichelwurz, ſ. Bertram.

Speik, Valeriana celtica, eine Pflanze, die auf den Alpen Inner-Oeſterreichs wächſt. Man gräbt ſolche mit der Wurzel aus, trocknet ſie, und führt ſie nach der Levante und nach Aſien aus, wo ſie zu Bädern, zum Räuchern u. dergl. verbraucht wird.

Speldevers, ſ. Spitzen.

Spelt, **Spelts**, oder **Spelz**, ſ. Dünkelkorn.

Sperberbaum, **Sperbenbaum**, **Spierlingbaum**, Sorbus, Meſpilus, eine Baumart, mit fünfblätterichtregulairen Blumen, und Beeren mit 5 Körnern, die in einem Buſche beyſammen wachſen. Es giebt deren verſchiedene Sorten. Eine hiervon iſt unter dem

Titel: Elſebeerbaum angeführt. Noch eine andere unter: Meſpel, und die dritte, ſo auch zahme Ebereſchen, Eyerſchützen, Sorbus ſativa, Sorbus domeſtica, genannt wird, iſt der eigentliche Sperber- oder Spierlingbaum. Er gleicht dem äuſſerlichen Anſehn nach dem Vogelbeerbaume, iſt aber ſchon viel ſeltener wild anzutreffen. Die Landleute pflanzen ihn ſeiner Früchte wegen theils in Weinbergen, theils in Baum- und Grasgärten. Er unterſcheidet ſich von den andern Arten durch etwas breitere, am Rande flächer eingekerbte, auf der untern Seite mehr wollige Blätter, die auch, wenn man ſie zerreibt, keinen ſo widrigen Geruch, als die vom Vogelbeerbaume, von ſich geben. Sein Holz, das meiſtens eine ſchöne weiße Farbe mit einem röthlichen Kerne hat, iſt von vorzüglicher Güte und Härte, und kann zu verſchiedenen Arbeiten genutzt werden. Die Früchte, welcher einer kleinen Muskatellerbirne gleichen, haben anfangs einen herben und zuſammenziehenden Geſchmack, werden aber, nachdem ſie einige Zeit auf dem Strohe gelegen haben, wie die Meſpeln weich und eßbar. Man verfertiget hier und dort einen Cyder und ſtarken Brandwein daraus. In der Medicin werden die jungen Sprößlinge in Bauch- und andern Flüſſen, bey Bluten, Erbrechen, der rothen Ruhr und dergleichen gebraucht.

Sperma ceti, ſ. Wallrat.

Sperma ranarum, ſ. Frösche.

Sperniola, ſ. eben dieſen Artikel.

Sphondylium, ſ. Bärenklau.

Spiauter, ſ. Zink.

Spick, Spicanard, ſ. Lavendel.

Spiegel, Speculum, franz. Glace, wenn das Glas unzugerichtet, oder Miroir, wenn es völlig in Stand geſetzt iſt, iſt eine ebene und ſehr glatte Oberfläche, welche die Gegenſtände empfängt, und wieder darſtellet. Man macht dergleichen von verſchiedener Materie und Form. Die gewöhnlichſten ſind von Glaſe, und werden zum Beſpiegeln, zu Auszierung der Zimmer, Säle und Gebäude ꝛc. angewandt. Optiſche und mathematiſche Spiegel, unter welchen es glatte, hohlgeſchliffene, erhabengeſchliffene, kegelförmige, cylinderförmige, ſphäriſche oder kugelrunde und andere giebt, gehören nicht eigentlich zum Handel, ob ſie gleich auch manchmal von den Kunſthandlungen geführt werden. Die gewöhnlichſten Glasſpiegel werden entweder, wie es heutzutage am meiſten zu geſchehen pflegt,

pflegt, gegoſſen, oder auch nach alter Weiſe, geblaſen. Das Hauptmaterial in den Spiegelfabriken geben die weißen Kieſelſteine, wozu noch Salze, als Soda, Pottaſche oder Weinſteinſalz u. dergl. genommen wird. Je mehr aber dieſe letztern vorher gereiniget werden, je beſſer taugen ſie zu der Maſſe. Iſt dieſe Reinigung nicht gehörig geſchehen, ſo wirft das Glas im Schmelzen kleine Blaſen, welche hernach den größten Fehler an der Spiegelwaare ausmachen. Da man indeſſen, ſelbſt bey aller möglichen Vorſicht, niemals vor dieſem Fehler bey friſchen Salze geſichert iſt, ſo machen die beſten Fabrikanten eine ſogenannte Fritta, welche aus einem faſt unfühlbaren Kieſelpulver, mit den Salzen vermiſcht, beſtehet. Dieſe Fritta bewahrt man ſorgfältig vor Staube, und hält ſie an einem beſtändig warmen Orte. Man läßt auch ein paar Monate vergehen, ehe man ſie gebraucht, ſo hat man wegen der Blaſen wenig oder nichts zu befürchten. Man ſetzt auch gemeiniglich noch Salpeter, Alaun, Borax und Arſenik hinzu, doch ſind dieſe Salzarten eben nicht ſo nothwendig, als die alkaliſchen. Einige Fabriken geben auch dem Glaſe mit Kreide eine weiße, oder durch Kupferkalk eine grünliche Farbe. Auſſer der Weiße, Klarheit und Reinigkeit, kommt es bey den Spiegeln auch noch weſentlich auf die genugſame Dicke des Glaſes, auf Größe, Politur und gute Folie an. Eine gewiſſe Dicke iſt darum nothwendig, weil ſie ſich ſonſt weder gehörig poliren laßen, noch die Gegenſtände vollkommen vorſtellen. Die Dicke konnte man ehedem, als man das Glas nur blaſen konnte, unmöglich den Spiegeln von einer gewiſſen Größe verſchaffen. Nachher aber, als man in Frankreich die Kunſt erfunden, die Spiegel auf metallene Tafeln zu gießen, fand die Dicke keine Schwierigkeit mehr, ſondern man konnte nun von 100 Zoll Höhe, auch wohl noch darüber, gießen. Indeſſen iſt es wahr, daß Spiegel von ſolcher Größe gar geſchickte Handgriffe verlangen, in welchen die Franzoſen vor uns Deutſchen, noch mehr aber vor den Engländern, bis auf den heutigen Tag den Vorzug behaupten.

Die fertigen Spiegelgläſer werden hernach auf beyden Oberflächen, beſonders auf der auswendigen, mit feinem Sande, oder mit Schmergel und Waſſer, geſchliffen. Wenn ſie geſchliffen, und allenthalben gleich geſchnitten ſind, dann kom-

men ſie in die Politurarbeit. Sind ſie auch da fertig, ſo braucht man ſie nun entweder zu Fenſterſcheiben in Paläſten und herrſchaftlichen Gebäuden, an Staatskutſchen u. dergl., oder man macht eigentliche Spiegel daraus. Dies geſchiehet, wenn man der hintern Seite der Glastafeln eine völlige Undurchſichtigkeit verſchaft, welche die Lichtſtrahlen zurückwirft, und das dem Spiegel vorgehaltene Bild nachmahlt. Die Undurchſichtigkeit zu bewirken, iſt das Queckſilber vorzüglich geſchickt. Zwar würde jedes Amalgama von Queckſilber und Metall die erforderliche Eigenſchaft haben: um aber die Farbe des Spiegels nicht zu verderben, wird ein weißes Metall verlangt, und als ein ſolches iſt das Zinn vorzüglich geſchickt dazu. Man braucht insgemein zu dieſer Abſicht feine Bleche oder Blätter, die entweder von malackſchem oder engliſchem feinen Zinn geſchlagen worden, und, noch unverarbeitet ſtaniol, wenn man ſie aber zu den Spiegeln braucht, Spiegelfolie genannt werden. Die Engländer beſitzen die Kunſt, daß ſie auf ihren Streckwerken auch gemeines Zinn dazu brauchbar machen. Dieſe Folie ſchneidet man nach der Größe des Spiegels zu, breitet es auf einen recht glatten Tiſch aus, und übergießt oder bedeckt die ganze Zinnfolie mit reinem Queckſilber. Hierauf erfolgt nun die Verquickung: alle leeren Räume des Zinnes werden ausgefüllt, und die Amalgamirung nimmt eine Silberfarbe an. Man läßt das Glas ſo, nachdem es mit Gewichten beſchwert worden, 24 Stunden lang ruhen, nach welcher Zeit Zinn und Glas aufs genaueſte aneinander geküttet ſind. Gemeiniglich verkaufen die Spiegelfabriken ihre Spiegel ohne Rähmen, und überlaſſen es den Käufern, ſich dieſe nach ihrem Geſchmack, oder nach dem Sinn der Mode verfertigen zu laſſen; ſo wie es auch wieder beſondere Spiegelhändler giebt, welche die Spiegel in vollkommenen Stand ſetzen. Doch giebt es auch Fabriken, die zugleich Rähmen aus Spiegelglaſe, welche mit Blumen, Laubwerk und allerley Figuren geſchnitten und geſchliffen ſind, verfertigen und liefern. Unter die beſten Spiegelfabriken in Deutſchland rechnet man die zu Fahrafeld, unweit Baaden in Oeſterreich. Hier werden ſehr ſchöne, ſowohl gegoſſene, als auch geblaſene Spiegel verfertiget und weit und breit verſchickt. Man zieht die hieſige Waare, ihrer Güte

wegen

wegen der venezianiſchen noch vor. Es werden in dieſer Fabrik Spiegel von 8 bis 100, auch wohl 120 Zoll in der Höhe, und 60 Zoll in der Breite gemacht. Ein Spiegel, welcher an Höhe und Breite zuſammen 100 Zoll beträgt, koſtet 276 Fl. 48 Kr. Kaiſergeld. Einer von 157 Zoll 1043 Gulden, und ſo bey den übrigen nach Verhältniß. Die unbelegten Gläſer werden etwa 5 Procent wohlfeiler verkauft. Die Fabrik hat ihre Hauptniederlage zu Wien. Den Kaufleuten, welche von den Spiegeln aus dieſem Inſtitute in fremde Länder ausführen, kommen noch beſondere Vortheile, beſonders auf die Sorten, welche das Maas von 70 Zoll überſteigen. Das neueſte Tarif dieſer Fabrik iſt vom J. 1786.

Die Spiegelfabriken zu Berlin und Neuſtadt an der Doſſe im Brandenburgiſchen liefern in Menge recht gute Spiegel in der Höhe von 8 bis 90 Zoll.

Auch das Mainziſche, Würtembergiſche und Sachſen haben gute Anſtalten dieſer Art. Die Spiegelfabrik zu Friedrichsthal bey Senftenberg im Meißniſchen, iſt wegen der Güte ihrer Waaren ſehr im Rufe. Man macht auch hier Hauptſpiegel von der erſten Größe, die bis auf 100 Zoll halten.

Kölln am Rhein hat verſchiedene beträchtliche Spiegelfabriken, z. E. die der Hrrn. German, Stolwerk &c.

In dem Dorf Köppelsdorf, unweit Koburg, iſt auch eine anſehnliche Spiegelfabrik, welche dem Geheimenrathe von Donop gehöret, und in der umliegenden Gegend viel von ihrer Waare abſetzt.

Die zu Sonnenberg, bey Koburg, liefert verſchiedene Gattungen kleiner Spiegel und Gläſer, als z. E. Feldſtellſpiegel, Feldſpiegel mit Goldpappier, und hölzerne Schubſpiegel, von Nr. 1/3, Nr. 000, Nr. 00, Nr. 0, Nr. 1, 2, 3, 4 und 5, von 25 bis auf 110 Kreutzer das Dutzend.

Ferner gemahlte Magazinſpiegel, dergl. lederne, dergl. pappene mit Gallonen und Schubladen, dergl. ohne Schubladen, dergl. mit Carnies ſowohl mit, als auch ohne Schubladen.

Blecherne Aufſtellſpiegel.

Schwarzgeflamte Rahmſpiegel.

Braune auch ſchwarze Carnies, oder Kuchenſpiegel.

Toilettſpiegel, neue pariſer Facon, mit gravirter Fontange, und dergl. mit Spiegelfontange.

Dergl. ausgeſchweifte mit braunfournirten Rähmen.

Dergl. braunfournirte, rundſtäbigte Rähmen, viereckigt.

Dergl. rundſtäbigte mit Fontangen.

Dergl. abgekröpfte mit Fontangen.

Dergl. halbſtäbigte Rähme, gelbe Leiſten und Fontangen.

Dergl. gleichſtäbigte Carniesrähmen mit Fontangen.

Buntgemahlte Rähmen mit gelben Leiſten.

Mit Glasrähmen und Fontangen.

Mit Emaille-Rähmen, Schnitzwerk und vergoldet.

Mit nußbaumenen Rähmen und vergoldeten Leiſten und Muſcheln.

Mit dergl. Goldauffätzen, Untergehängen, Leiſten und Kränzen.

Dergl. mit Bildhauerrähmen à la moderne, oder auch à l'antique, vergoldet à couleurs.

Alle dieſe Sorten unterſcheidet man in Nr. 1/1, 3/4, 2/3, 1/2, 1/3, 1/4, 1/5, 1/6 und 1/8. Dieſe letztere iſt die geringſte und wohlfeilſte.

Unweit Erlangen, vor dem bayreutſchen Thore der Altſtadt, befindet ſich ebenfalls eine gute Spiegelfabrik, wo aus böhmiſchem Spiegelglaſe beſonders kleine und mittle Sorten Spiegel polirt, belegt, geſchnitzen, und mit hölzernen oder gläſernen Rähmen eingefaßt werden. Dieſe ſind auswärts vorzüglich unter dem Namen der nürnberger Spiegel bekannt.

Nürnberg liefert eine erſtaunliche Menge allerhand kleiner Spiegel, ſogenannte Taſchen-, Toilett- und dergl. Sorten Spiegel nach allen Gegenden der Welt. Indeſſen ſind die Spiegelmacher da noch heutzutage ein geſperrtes Handwerk, und man gebraucht noch immer die Methode, in die weiche Glasblaſe Kolophonium, Bley, und Spiesglas zu gießen, ſtatt daß man anderswo die Folie von Staniol und Queckſilber anwendet.

Die Spiegelhütte bey Niennover, im Hannöverſchen, welche den Hrrn. Joh. Bernh. Eckardt und Sohn in Münden gehört, liefert belegte und unbelegte Spiegelgläſer von 9 Zoll brabantiſches Maaß Höhe, und 7 Zoll Breite, mit Facetten, welche belegt 8 Gr. koſten, bis auf 65 Zoll hoch, und 24 Zoll breit, die auf 232 Rthl. in Louisd'or zu 5 Rthl. zu ſtehen kommen.

Wenn aus dieſer Fabrik Gläſer ohne Facetten verlangt werden, ſo giebt man auf ſolche Sorten, welche bis auf 20 Zoll hoch, 4 Procent, und auf die bis 40 Zoll hohen, 6 Procent Rabatt.

Die Fabrik zu Caſſel verfer-

fertiget Spiegel von 7 Zoll bis auf 40 Zoll Höhe und 29 Zoll Breite nach brabanter Maaß, und zwar in vergoldeten Bildhauerrähmen, vergoldeten Maſerrähmen, gläſernen Rähmen, und gebeizten Rähmen.

Auch die Spiegelfabrik zu Fürth iſt eine der lebhafteſten in Deutſchland. Ihre Waaren kommen in auſſerordentlicher Menge unter dem Namen der nürnbergiſchen zum Handel, obgleich in Nürnberg wenig oder nichts davon verfertiget wird. Die Sorten der Spiegel, welche zu Fürth gemacht werden, ſind ſehr mannichfaltig, daher wir nur die gangbarſten berühren können. Darunter gehören: die papiernen Feld- und Schieberſpiegel; rothe Borden- und Kalenderſpiegel, mit und ohne hölzerne Leiſten; Spiegel in Geſtalt eines Buches; Schubladenſpiegel, mit und ohne Karnies, oder hölzernen gemahlten Leiſten; Pflaumbaumene Spiegel von allerley Art, viereckigt mit Aufſätzen und nach Art geſchweifter Toiletten; ſogenannte türkiſche oder gemahlte, wie auch emaillirte und glaſſirte Spiegel; Spiegel mit gemahlten Glasrähmen, gelb und weiß in Leiſten.

Alle dieſe Sorten werden Dutzendweiſe verkauft, halten aber aufs höchſte nur 9 Zoll brabanter oder ſogenanntes Judenmaaß. Dieſes neunzöllige Glas wird wiederum eingetheilt in 1/9, 1/8, 1/6, 1/5, 1/4, 1/3, 1/2, 2/3 und 3/4 Glas, und ſo wird die Waare auch beſtellt und verſchrieben.

Nachſtehende Sorten aber werden Paarweiſe verlaſſen, und ſind ebenfalls nach brabantiſchem Maaß:

Spiegel mit Kryſtall- oder Glaszierraten, matt und hohlgeſchliffen, belegt als Spiegelglas, wie auch in allen Farben mit ächten ſilbernen und goldenen Blumen. Wie auch eben dergleichen Wandleuchter.

Matt und auch erhaben geſchliffene Spiegel; ferner vergoldete à 4 couleurs, im modernen ſowohl, als auch im antiken Geſchmack, en Medaillon geſchnitten, u. ſ. w.

Aehnliche Spiegel mit Gold.

Dergleichen Spiegel von Nußbaumholz, wie auch ſchwarz gebeizt, mit goldenen Zierraten, in verſchiedenem Geſchmack.

Eine Kiſte belegter Spiegelgläſer mit Facetten enthält 60 Stück. Die kleinſten Gläſer ſind 9 Zoll hoch, und 7 Zoll breit; von dieſen koſtet die feine Sorte 12 Rthlr. 5 1/3 Gr., und die ordinaire 11 Rthlr. 2 2/3 Gr. in Louisd'or zu 5 Rthlr.

Die einzelnen Gläſer feiner Sorte fangen mit 10 Zoll Höhe und 8 Zoll Breite an, im Preis zu 12 Gr. in Louisd'or, und ſteigen bis auf 36 Zoll Höhe und 20 Zoll Breite, im Preis zu 22 Rtlr.

Die bisher genannten Spiegel ſind alle von nürnbergiſchem Glaſe, verſteht ſich nach brabantiſchem Maaß, belegt, und mit Facetten. Was über 36 Zoll ſteigt, iſt franzöſiſches Glas, und wird nach rheiniſchem Maaße beſtimmt, welches etwas kleiner als das brabantiſche, indem 6 brabanter Zoll 7 rheiniſche oder franzöſiſche austragen.

Ein Spiegelglas 37 Zoll hoch und 15 breit, koſtet 15 Rthlr. 4 Gr.; einer von 80 Zoll hoch und 35 breit, 216 Rthlr. und 18 Gr.

In Frankreich zählt man unter die vorzüglichſten Spiegelfabriken die, welche hier folgen:

Die von St. Gobain, ein Dorf in Soiſſonnois, zwey Meilen von de la Fere, iſt eine der anſehnlichſten in ganz Europa, und beſtehet ſchon ſeit beynahe 100 Jahren. Man hat hier die Gläſer bis zum Jahr 1762 geblaſen; nachher aber hat man die Methode verändert, und gießt nun die Tafeln alle.

Die Fabrik liefert Spiegelgläſer von ſolcher Größe, Schönheit, Reinigkeit und Sauberkeit, und von ſo dauerhaftem Glaſe, als keine unter ihren Schweſtern. Man macht hier Spiegel von 122 Zoll Höhe und 75 Zoll Breite. Auch die Spiegelgläſer, die zu Tourlaville geblaſen werden, bringt man hierher, wo ſie polirt und zugerichtet werden.

Die Menge der Spiegelgläſer, welche dieſe Fabrik zum Handel liefert, iſt auſſerordentlich groß; ſie werden in alle Gegenden des Reichs und der Fremde ausgeführt. Man unterſcheidet ſolche in Gläſer von regelmäßigem Maaße, und in Nummerosorten. Unter jenen begreift man die, welche 14 Zoll hoch, 12 Zoll breit, und darüber ſind. Unter dieſen aber die, welche unter 14 Zoll Höhe und 12 Zoll Breite haben.

Die Direktion des pariſer Etabliſſements führt M. Denaurois.

Die Spiegelfabrik zu Rouelle in Bourgogne arbeitet auf eben den Fuß, wie die vorhergehende. Sie ſtellt die Preiſe nach dem durch das Conſeil feſtgeſetzten Tarif, giebt aber den Kaufleuten 10 Procent Nachlaß, und dabey auch noch den ſogenannten Pouce marchand, oder einen Zoll, an der Höhe, und einen an der Breite nach. Die Generalniederlage iſt zu Dijon, und

man addreſſirt ſich an Mr. Thery.

Das Spiegelglas in dieſen Fabriken wird nach Zoll und Linien gehandelt. Die Linien zählt man aber nur beym Nummernglaſe. Der Nummern-Spiegel giebts achterley, nämlich:

Nro. 8. hat	6 Zoll	6 Linien Höhe,	4 Zoll und	9 Linien Breite.
— 10 —	7 —	3 — —	5 —	— — —
— 12 —	7 —	10 — —	5 —	10 — —
— 17 —	8 —	7 — —	6 —	8 — —
— 20 —	9 —	5 — —	7 —	4 — —
— 30 —	10 —	4 — —	8 —	7 — —
— 40 —	11 —	6 — —	9 —	6 — —
— 50 —	12 —	6 — —	10 —	6 — —

Von da an fangen die regulairen Gläſer an.

Zu Cherbourg in Normandie iſt eine berühmte Spiegelfabrik, die ihre Gläſer theils roh, theils auch ſchon geſchliffen und zugerichtet, in allen Gegenden des Reichs, in der Hauptſtadt und auch auswärts abſetzt.

Die Spiegelfabriken zu Murano im Venezianiſchen verſahen ehedem ganz Europa mit ihren Waaren, jetzt aber iſt ihr Vertrieb auf Italien und die Levante eingeſchränkt.

Beym Einkauf der Spiegel ſiehet man vorzüglich auf die Reinigkeit und Untadelhaftigkeit des Glaſes, welches vollkommen weiß von Farbe, nicht blau, gelb oder dunkel ſeyn, und die Gegenſtände natürlich und nicht verändert darſtellen muß.

Spiegelball, ſ. Potaſche.

Spiegelharz, pix liquida, beſteht aus weiſſem Harz, Terpentin und Terpentinöl. Dieſer Artikel muß ſchön weißgelb von Farbe, dabey fett, aber nicht zu flüſſig ſeyn. Man braucht ihn zu Feuerwerken, und auch zu Zugpflaſtern; aber er iſt im letztern Fall etwas beſchwerlich zu gebrauchen, denn dieß Harz geht mit Mühe von der Haut ab, und kann nur mit warmem Oele weggebracht werden.

Spiegelruß, heißt man den Ruß vom Eichenholze. Man ziehet hieraus einen Spiritus, der in der Medicin als ein harntreibendes Mittel angewandt wird.

Spiegelſtein, ſ. Frauenglas.

Spielkarten: wir haben dieſes Artikels bereits unter dem Titel: Karten, erwehnt, holen hier aber noch nach, daß Hr. Balthaſar Gottlieb Beck zu Leipzig ein Lager im Großen von allerley Spielkarten, münchner, pariſer, brüßler und holländiſcher Fabriken, hält.

Spießglas, Antimonium, ein hartes, ſchweres und brüchiges Mineral, das ſchwarzgrau von Farbe wie Bley anzuſehen, dabey glänzende Striemen und Streifen hat. Man unterſcheidet ſolches in rohe und geſchmolzene Sorte. Aber auch die ſogenannte rohe Art iſt ſchon durchs Feuer gegangen, und wird in Klumpen oder Hüten zum Handel gebracht. Aus den Minern wird das Antimonium auf Ort und Stelle ungefähr ſo zubereitet: Man nimmt 2 irdene Töpfe, gräbt den einen in die Erde ein, bedeckt dieſen mit einem eiſernen Bleche oder einer Stürze, welche wie ein Schaumlöffel durchlöchert iſt, hernach ſtürzt man den andern, welcher mit zerſtoßener Miner angefüllt worden, das unterſte zuoberſt darüber, umgiebt beyde Töpfe mit ſtarkem Feuer, ſo rinnt das Spießglas tropfenweiſe in den untern Topf herab, und dieß ſo lange, bis nichts mehr als die Steine, welche nicht durch die Löcher hindurch können, oben zurückbleiben.

Das meiſte Spießglas liefern uns Ungarn, Siebenbürgen, Polen, das Bayreuthiſche, und nebſt Sicilien Frankreich. In Ungarn bricht dieſer Artikel häufig in den Gruben des Krywans, bey Deutſch-Lyptſch, Kis-Lod, und an andern Orten mehr. Siebenbürgen iſt eines von den Ländern, die damit am reichlichſten verſehen ſind. Auch bricht nirgends ſo ſchönes Antimonium, als eben hier. Am häufigſten kömmt ſolches zu Nagy-ag, Fazebaya, Offenbanya, Boiza, Mariamala, ꝛc. vor.

Frankreich gewinnt dieſes Mineral in Poitou, Bretagne und Auvergne. Das aus Bretagne und Poitou wird am meiſten geſchätzt, denn man ſagt, daß das aus Auvergne mehr Schwefel bey ſich führe. Die Nadeln am Spießglaſe aus Poitou ſind ſchöner, länger, breiter, weiſſer und glänzender, die an dem aus Bretagne zwar kleiner, aber auſſerordentlich rein. Frankreichs beſte und ergiebigſte Gruben ſind um Limoges und Brioude. Von hieraus werden nicht nur die meiſten Gegenden des Reichs mit dieſer Waare verſehen, ſondern man führt auch viel in die Fremde aus.

Polen ſchickt ſein Spießglas über Danzig zum Handel.

Sicilien liefert Antimonium, das in der Güte dem ungariſchen an die Seite geſetzt werden kann. Es werden jährlich gegen tauſend Cantara gewonnen. Das

meiſte

meiſte hiervon geht nach Venedig.

Spanien hat zu ſanta Cruz de Mudela in der Provinz Mancha eine ergiebige Mine von dieſem Mineral; das hieſige wird ſeiner Reinheit wegen ſehr gerühmt.

Das Antimonium wird nicht allein in den Hüttenwerken zum Reinigen der andern Erze, ſondern auch zum Schriftgieſſen, zur Medicin für Menſchen, und noch ſtärker in gleicher Abſicht für das Vieh gebraucht. Das rohe Antimonium wird zu den Holztränken, ꝛc. verſchrieben. Doch iſt allemal Behutſamkeit hierbey nothwendig. An Präparaten führen die Apotheken davon mancherley, als: eigentliches Spießglas, Vitrum Antimonii, ſo wieder calcinirt, und von ſeinem giftigen Schwefel befreyet worden iſt. Das gemeine iſt dunkelbraun, bald in dicken, bald in dünnen Stücken; aber man hat auch gelbes und von andern Farben. Es wird häufig aus Holland gezogen, und zu Arzney gebraucht, die Erbrechen erregen oder purgiren ſoll. In dieſer Abſicht weicht man es über Nacht in Wein ein. Die ſogenannte Spießglasbutter, Antimonii butyrum, wird aus Antimonio und ſublimirtem Queckſilber verfertiget. Man macht daraus durch kunſtmäßiges Verfahren den Mercurium vitæ. Die Spießglasbutter wird äuſſerlich bey Geſchwüren u. d. angewandt.

Der gemeine Spießglaskönig, Regulus Antimonii, wird aus Spießglaſe, Weinſtein und Salpeter durchs Calciniren zubereitet. Er muß aus ſchönen glänzenden Stücken, wie Wißmuth, beſtehen.

Eine andere Art, nämlich Regulus Antimonii martialis, wird durch einen Zuſatz von Eiſenſpänen zum Spießglaſe und Salpeter verfertiget.

Antimonii Regulus medicinalis wird durch Zuſammenſetzung des Antimonii mit Küchenſalz und Salpeter zubereitet.

Goldſchwefel von Spießglaſe macht man, wenn die Schlacken vom Spießglaskönig im Waſſer aufgeſotten, und hernach mit Eſſig niedergeſchlagen worden. Es wird dieſer Antimonii Sulphur auratum als ein ſchweißtreibendes Mittel zu einem bis drey Gran ſchwer verordnet.

Das einfache Antimonium diaphoreticum wird aus dreyen Theilen Salpeters und einem Theil gegoſſenen Spießglaſes verfertiget. Man hält dieſes für ein gutes Mittel bey Unreinigkeiten des Geblüts, giftigen Krankheiten, Verſtopfung

der Eingeweide, und dergleichen.

Wenn zu dieſem noch ein gleicher Theil Eiſenfeilſpäne hinzugethan worden, entſteht daraus das Antimonium diaphoreticum martiale, eine Art Spießglaskalks, welche auch in den Apotheken unter dem Namen pulvis anticachecticus Ludovici bekannt iſt. Es dient als ein anhaltendes und den Magen ſtärkendes Mittel.

Antimonium diaphoreticum ſolare, iſt ebenfalls ein Spießglaskalk, zu deſſen Bereitung man einen mit Gold verſetzten Regulum genommen hat. Seine mediciniſchen Kräfte kommen mit denen des einfachen Antimonii diaphoretici überein.

Antimonium diaphoreticum tartariſatum, wird aus Antimonio diaphoretico durch einen Zuſatz von Vitriolöl verfertiget, und treibt den Schweiß und Harn.

Spießglaszinnober macht man durch gehörige Handgriffe aus Antimonio und Queckſilberſublimat.

Spießglaskreide, Antimonii ceruſſa, iſt das mit dem Spießglaskönige bereitete Antimonium diaphoreticum.

Spießglasleber, hepar Antimonii, ein leberfarbenes Pulver, welches durch Zuſammenſetzung des Spießglaſes und Salpeters entſtehet. Es purgirt.

Das rohe Antimonium wird in Holland bey 100 Pfund netto Thara, das zubereitete aber Pfundweiſe gehandelt.

Zu Hamburg bey 100 Pf. contant in Kurant.

Spilloni, im Handel mit Italien die kleinen meſſingenen und andern Heftlein, welche in großer Menge aus Deutſchland, beſonders von Nürnberg, jenem Lande zugeführt werden.

Spina acida, ſ. Berberis.

Spina cervina, ſive Spina infectoria alba, ſ. Kreuzbeer.

Spina Chriſti, ſ. Stechdorn.

Spinachia, ſ. Spinat.

Spinat, ſpaniſcher Kohl, Spinachia, Lapathum hortenſe, ein bekanntes Kohlgärtengewächſe, welches ſeinen Verbrauch in der Küche findet. Man hat auſſer der gemeinen Art auch den ſogenannten cretiſchen Spinat mit ſtachlichtem Saamen. Die Materialiſten handeln mit dieſem Saamen.

Spindelbaum, Spillbaum, Pfaffenholz, Pfaffenkappe, Pfaffenhut, Zweckholz, Evonymus, Carpinus, ein Strauch, der hier und dort in Auen, Vorhölzern, und unter anderm Feldgeſträuche, ſowohl in hohen, als auch in niedrigen Gegenden, angetroffen wird. Er hat eyförmig zugeſpitzte, auf

beyden Seiten glatte, dunkelgrüne Blätter. Seine Blüte kömmt zu Anfang des Maymonats hervor. Sie hinterläßt ſchön rothe, glänzende, meiſtens viereckigte Fruchtkapſeln, welche im September die gehörige Reife erlangen. Der Spindelbaum hat ein bleichgelbes, zähes und hartes Holz, das dem Buchsbaume gleicht. Das, welches man von erwachſenen und geraden Stämmen erhält, wird zu den ſchönſten Spindeln, Klavieren, Orgel-Pfeifen, Faß-Hähnen, verſchiedenen Inſtrumenten, feiner Drechslerarbeit, zu Schuſterzwecken u. dergl. angewandt. Nach Hrn. Duhamel giebt es, wenn es in eiſerne, eigens dazu bereitete Röhren getrieben und verbrannt worden, vortrefliche Reißkolen für die Maler und Zeichener ab.

Mit den Früchten, wenn ſolche wohl getrocknet, und hernach zerrieben und aufgeſtreuet worden, tödtet man das Ungeziefer auf den Köpfen der Kinder. Endlich mit der verſchiedentlich zubereiteten Saamen-Hülle kann man roth, gelb und grün färben.

Spinedda, ſ. Soude.

Spinettdrath, eine Gattung Meßing- oder Eiſendraths, welche zu Manicordien-, Spinett-, Klavierſaiten u. dergl. angewandt wird.

Spira, ſ. Rouſſillonwein.

Spiritus, ohne weitern Zuſatz, heißt bey der Handlung der ein oder mehrere Male rektificirte Brandwein. Man ziehet ihn aus Frankreich und Holland, und macht ihn auch bey uns in nicht geringer Menge. Spiritus ſulphuris, oder Schwefelgeiſt, wird in der Medicin gebraucht, und aus Holland und England gezogen. Spiritus ſalis, oder Salzgeiſt, aus England. Dieſer hier muß eine ſchöne gelbe Farbe haben. Vitriolgeiſt kommt inſonderheit aus England, und wird in Färbereyen und Apotheken, wie auch auf den Bleichen verbraucht. In Sachſen liefern den Schwefel- und Vitriolgeiſt die Laboratorien zu Buckau, Eibenſtock, Schneeberg, Ingel und Jöhſtadt. Die Waare wird bey Pfund gehandelt.

Spitzen oder Kanten, franz. Dentelles, wenn ſolche geklöppelt, oder Points, wenn ſie mit der Nadel verfertiget ſind, ein ſehr zartes Gewebe, das von verſchiedener Materie, nach allerhand Muſtern, Breite und Länge, gemacht wird. Wir wollen die Hauptſorten, welche für den allgemeinen Handel von Bedeutung ſind, anzeigen. Alſo zuerſt die mit der Nadel verfertigten, oder ſogenann-

ten Points. Hierunter ſind vorzüglich die brüßler im Rufe. Dieſe verdienen unter allen Spitzen, die man in Europa verfertiget, in Anſehung ihrer Feine, innerer Güte und Dauerhaftigkeit, ſo wie in Abſicht auf den Geſchmack und das ſchöne Aeußere, die erſte Stelle. Man unterſcheidet ſolche nach dem Grunde, worauf die verſchiedenen Muſter angebracht werden, durch unterſchiedliche Benennungen, nemlich: Points de Bruxelles à fond raiſeau, fond bride, fond moſaïque, fond clair, fond lâche, fond ſerré u. ſ. w. Man macht ihrer, von der Breite eines Queerfingers anzufangen, bis zu einer Hand breit. Die Stücke halten in der Länge verſchieden, doch meiſtens 10, 18 oder 24 brabanter Ellen. Brüſſel hat 12 bis 15 Spizzenfabrikanten, oder vielmehr Eigenthümer von Spitzenfabriken. Ueberhaupt ſoll dieſe Manufaktur in und um die Stadt herum an 10,000 Perſonen beſchäftigen. Die Stadt beſitzt dieſen Induſtriezweig nun ſchon ſeit ein paar hundert Jahren, und treibt ihn im höchſten Grade der Vollkommenheit fort. Die hieſigen Spitzen und Kanten werden in allen Gegenden von Europa, ja ſo gar in Oſt- und Weſtindien abgeſetzt. Der Flachs zu dem feinen Zwirne, woraus man dieſe zarten Gewebe macht, wird um Kurtrik in Flandern, und Ruremonde in Geldern gezeugt. Er wird hernach zu Braine-le-Comte im Hennegau, welches 5 Meilen von Brüſſel liegt, und in den Flecken und Dörfern, die da herum ſich befinden, geſponnen. Hierauf kommt das Geſpinnſt entweder nach Gent in Flandern, oder nach Harlem und Bloomenthal in Holland, auf die Bleiche. Von der Bleiche ſchickt man es nach Mecheln und andern Orten, wo es gezwirnt wird. Von hier wird es nochmals auf die Bleiche gebracht, und kommt hernach wieder nach Brüſſel zurück, um da zu Kanten verarbeitet zu werden.

Nach den brüßler Kanten folgen in der Güte zunächſt die mechelner, points de Malines; die beſten, feinſten und theuerſten werden hier Spelderskanten genannt. Man macht dieſe aus dem allerfeinſten Zwirne, von welchem das Pfund oft für 150 Gulden verkauft wird.

Die Oerter in den Niederlanden, wo ſonſt noch vorzüglich in Spitzen gearbeitet wird, ſind Binſch, Beaumont und Chimay in Hennegau, und Marche-en-Famene im Luxemburgiſchen. Die von Chimay ſind

unter dem ſonderbaren Namen figures de Chimay im Handel bekannt. Man rühmt ſowohl ihre Schönheit, als auch ihre Solidität.

Unter den franzöſiſchen points ſind die von Alencon, Argentan, Paris und Valenciennes die vorzüglichſten. Alencon liefert beſonders Manſchetten, Beſetzungen und Garnituren auf Kleider, in alle Gegenden von Europa, vornemlich nach Paris, England, den deutſchen Höfen, nach Italien, Rußland u. ſ. w. Das geringſte Paar Manſchetten von dieſen points koſtet 100 Livres, die feinen 500, 600, auch wohl mehr hundert Livres. Kleiderbeſetzungen können auf 10,000 und mehr Livres zu ſtehen kommen.

Die Points von Argentan ſind beym Handel unter dem Namen der points de France bekannt. Man ſehe unter dieſem Titel das Mehrere deswegen.

Die Kanten von Valenciennes ſind nach denen von Brüſſel und Mecheln die feinſten und ſchönſten auf der Welt, und übertreffen jene noch an der Dauerhaftigkeit. Die Manufaktur beſchäftiget da mehr als ein paar tauſend Menſchen. Die Gattungen dieſer Spitzen ſind ſehr verſchieden. Man hat Kantengarnituren für Damen, Garnitures complettes pour Dames; dieſe enthalten alles, was zum Kopfputz erfordert wird, und auſſerdem noch die nöthigen Kanten zum Halsſtreif, tour de gorge, zu den dreyfachen Engageanten und zur Beſetzung um den Aermel. Dieſe gelten 800 bis 1200 Livres im Preis. Dergleichen Garnituren, wo die Kanten etwas ſchmäler oder breiter ausfallen, nebſt Halsſtreif, Spitzenſtreif, Haubenteller von Entoilage und dreyfachen Engageanten; dieſe koſten 900 bis 1600 Livres.

Coeffuren oder Kopfzeuge, welche mit allem Zugehör verſehen ſind, das heißt, wo die Kanten, die doppelten Flügel und der Streif ſich dabey befinden, 220 bis 550 Livres.

Sehr feine Kanten in Stücken, welche 3 Zoll und 4 Linien breit ſind, von dieſen koſtet die franzöſiſche Elle 100 bis 140 Livres.

Dergleichen, welche etwa halb ſo breit ausfallen, und die man auch hauteur-jabot, oder batarde heißt, koſten 40 bis 100 Livres.

Geringere Sorten, welche hier an dieſem Orte petits pieds, oder auch Tiers-baſſe-hauteur benannt werden, von dieſen gilt die Elle nur 12 bis 20 Livres.

Man merke, daß zu einem Paar dreyfacher Damenman-

manſchetten 5 und 1 Viertel Elle Kanten, und zum Halsſtreif 5 Viertel, beydes franzöſiſches Maaß, erfordert werden.

Mannsmanſchetten von ſehr breiten und feinen Spitzen von Valenciennes, koſtet das Paar, welches aus 5 Viertel Stab breiten, und eben ſo viel ſchmälern beſtehet, 150 bis 300 Livres.

Schmälere von eben dieſer Gattung, 120 bis 250 Livres.

Geringere Sorten koſten nach Beſchaffenheit 80 bis 120 Livres.

Das Ellenmaaß zu Valenciennes iſt kürzer, als das gewöhnliche franzöſiſche, indem 8 hieſige Ellen nur 5 pariſer Stab geben.

Auſſer den vorſtehenden Orten liefern auch noch verſchiedene Gegenden in Lothringen, Bourgogne und Limouſin, wie auch Aurillac und Sedan viele und ſchöne Points.

Points de Tulle ſind Raiſeauſpitzen von flandriſchem Zwirne, die ihrer Schönheit wegen weit und breit geſucht werden.

In Italien ſind die genueſer und venezianiſchen Kanten ſeit langen Jahren berühmt. Sie finden aber heutzutage, auſſer Italien und der Levante, nicht ſonderlichen Vertrieb.

Unter den geklöppelten Spitzen ſind die engliſchen, brabanter, tonderſchen, franzöſiſchen, ſchweitzer, ſächſiſchen, lothringer und einige andere im Rufe.

Von den brabanter Spitzen liefern Antwerpen, Bergen und Marche-en-Famene die meiſten zum Handel. Man macht ihrer von allerley Breite, und 12 bis 28 brabantiſcher Ellen Länge. Es giebt davon auch vollſtändige Garnituren auf Kleider, Coëffuren u. ſ. w. Man hat welche mit und auch ohne groben Faden, gebogte und ungebogte, mit Netzgrunde, mit klarem oder Ringelgrunde, mit kleinem oder großem Blumenwerke u. ſ. w. Bergen oder Mons in den öſterreichiſchen Niederlanden liefert inſonderheit Spitzen oder Kanten auf Art der von Valenciennes, die den ächten dieſer Gattung an die Seite geſetzt werden können. So auch Meenen in Flandern. Die hieſigen Spitzen unterſcheiden ſich ſehr zu ihrem Vortheile durch ihre blendende Weiße, die Feſtigkeit der Arbeit, und daß ſie, wenn ſie ins Waſſer kommen, gar nichts von ihrer Zartheit verlieren.

Die Oerter und Gegenden in Frankreich, welche die beſten Dentelles liefern, ſind unter andern Charleville, die Provinz Bourgogne, wie auch die Städte Dieppe,

Havre de Grace, Honfleur, Harfleur, Pont-l'Eveque, Giſors, Fecamp, Caen und mehrere in Normandie, Arras und Bapaume in Artois, Louvre in Pariſis, Puy in Velay, St. Denis, Montmorency, Villiers-le-Bel, und noch verſchiedene andere in Auvergne, Picardie und Limouſin.

Die Gattung, welche zu Dieppe in großer Menge verfertiget wird, iſt nicht nur in Frankreich ſelbſt, ſondern auch in Holland, Spanien und Deutſchland im Rufe. Man macht hier Spitzen von der gemeinſten bis zur feinſten Sorte, den Stab von 10 Sous anzufangen, bis auf 20 Livres im Preis. So auch volle Flügel, Barbes, von 30 bis auf 120 Livres.

Eu, in der obern Normandie ſchickt viele feine Spitzen zum Handel, die denen von Valenciennes nahe kommen, und ihrer Dauerhaftigkeit wegen im Rufe ſind. Man ziehet von da beſonders Coëffuren, Manns-Manſchetten u. dergl.

Die von Havre de Grace ſind von derſelben Art, wie die zu Dieppe. Die meiſten werden in der Anſtalt, die man Ecole de la Miſéricorde nennt, verfertiget. Man hat ihrer von 5 Sous bis auf 30 Livres im Preis.

Honfleur liefert ähnliche Sorten, von 20 Sous bis auf 12 Livres den Stab.

Die Fabriken zu Puy in Velay und in der Nachbarſchaft ſind ſo anſehnlich, als man ſich nur denken kann. Sie beſchäftigen über 70,000 Perſonen. Man macht hier inſonderheit zwirnene und ſeidene Spitzen auf flandriſche Art. Es wird hiervon eine auſſerordentliche Menge nach Deutſchland, Spanien, Portugal, Italien, ja ſelbſt nach England ausgeführt. Ein anſehnlicher Theil von den Zwirnſpitzen geht nach Cadix und Carthagena, und von da nach Peru und Neuſpanien.

Die von Saint Michel in Lothringen ſind glatt von Facon und nur ordinairer Art. Die Stücke halten 6 Stab, und gelten von 12 Sous bis auf 7 bis 8 Livres. Es wird viel von dieſer Waare nach England, Holland, Spanien und Amerika verſchickt.

Ryſſel in Flandern hat Fabriken von Spitzen auf brabanter Art, die 3 bis 4000 Menſchen Arbeit geben. Das meiſte davon geht über Calais und Duinkirchen nach den Kolonien, der Levante, nach Spanien, Portugal, Italien, Holland u. ſ. w. Man macht hier Zwirn zu den mit der Nadel zu verfertigenden Spitzen, von welchem das Pfund

auf

auf 1800 Livres zu ſtehen kommt.

Loudun in Poitou ſchickt zum Handel viele Dentelles, Mignonettes, Dentelles à poignets de chemiſes, Dentelles à béguins u. dergl. Die Stücke von allen dieſen halten 12 Stab in die Länge.

In Flandern macht man hier und dort weißzwirnene Kanten von beſonderer Art, welche Dentelles ſans fond genannt werden; dieſe haben nur Blumenwerk ohne Raiſeau- oder andern Grund, wie die gewöhnlichen weiſſen Zwirnſpitzen. Sie gehen faſt alle nach dem ſpaniſchen Indien. Man rechnet den Werth der Spitzen, die im franzöſiſchen Flandern gemacht werden, im Durchſchnitt auf jährliche 1200 tauſend Livres.

Die gewöhnliche Breite der franzöſiſchen Zwirnſpitzen fängt von 4 Linien an, und ſteigt ſtufenweiſe bis auf 4 Königszoll. In der Länge halten ſie von 3 und 1/2 bis auf 8 Stab, manchmal auch darüber. Die, welche zu Toiletten, Chorhemden und Alben beſtimmt ſind, werden 1 Viertel Stab bis 2 Drittel breit gemacht, und die Stücke halten 4, 5 bis 6 Stab Länge.

Die feinen Sorten der franzöſiſchen ſeidenen Spitzen macht man zu Fontenay, Puiſieux, Morgas und Louvre in Pariſis; die gemeinen und gröbern aber zu St. Denis, Montmorency, Ercelle, Ecouan, St. Brice, Villiers-le-Bel, Groslait, Giſors, Eſtrepagny, St. Pierre-en-Champs und Doumesnil.

Zu Louvre verfertiget man die breiten ſchwarzſeidenen Spitzen, welche zu Frauenzimmerſcherfen angewandt werden.

In der Schweitz hat beſonders Locle eine wichtige Spitzenmanufaktur. Hier ſind viele hundert Spitzenwirker.

In Deutſchland ſind Aachen, Annaberg im Erzgebürge, Dresden, Berlin, Altenberg und noch einige andere Oerter durch ihre Spitzen berühmt. Annaberg liefert eine große Menge Mittelſpitzen, wie auch Garnituren, wo Falbala, Flügel oder Volants, und die dazu aſſortirenden Spitzen zu den Ermeln, dem Latze ꝛc. beyſammen ſind. Zu Annaberg wird alle Wochen Spitzenmarkt gehalten, wo ſowohl die Klöplerinnen, die für eigene Rechnung, und ohne einen Verleger zu haben, arbeiten, ihre Waare feilbieten, als auch viele kleine Spitzenhändler, um ihre Artikel alsbald gegen baar Geld abzuſetzen.

Die ſchneeberger weißen Zwirnſpitzen ſind von ſo ſchö-

ſchöner und feiner Art, daß ſie zum Theil der brabanter Waare wenig oder gar nichts nachgeben.

Dresden verfertiget feine Spitzen und Kanten, nach Art der von Alencon, Brüſſel und Argentan, die theils geklöppelt, theils mit der Nadel genäht ſind. Diejenigen, welche aus der Fabrik der Hrn. Weygand und Köhler kommen, geben den beſten ausländiſchen nur wenig nach.

Die ſogenannten pommerſchen Zwirnſpitzen oder Bänder liefern vorzüglich Harlem in Holland und Barmen in Weſtphalen. Die Stücke ſind entweder gebogt oder ungebogt, jene in Nummern von 3 bis 40, und dieſe von 1 bis 40 ſortirt.

Von ſchwarzſeidenen Trauerſpitzen, allerhand Mignonetten, Sammet- und Cordelſpitzen, Chenilleſpitzen, Schmelzſpitzen u. dergl. liefern uns Harlem, Paris und Lepuy in Frankreich, Barmen und Elberfeld in Weſtphalen, Buchholz, Schneeberg und Eybenſtock in Sachſen, in Böhmen die Bergreviere, beſonders um Platten und Gottesgab viele geklöppelte Spitzenwaare.

Die ſilbernen und goldenen Spitzen erhalten wir aus den Gold- und Silberfabriken. Frankreich aber liefert die feinſten, leichteſten und ſchönſten in dieſer Art.

Splint, ſ. Steinkohlen.

Spodium ex ebore, ſ. Elfenbein.

Spodium Græcorum, ſ. Nicht.

Spongia marina, ſ. Schwamm.

Spongia ſolis, ſ. Sonnenthau.

Spongioli, ſ. Morcheln.

Spreyen, eine Art oſtindiſcher Bettdecken, die von der koromandelſchen Küſte zum Handel gebracht werden. Sie ſind von Baumwolle im Ganzen, und mit lebendigen Blumen, auch großen Randformen geziert. Man bedient ſich ſolcher in Holland und anderwärts zu den Paradebetten.

Springauf, ſ. Mayblumen.

Springgurken, Eſelscucumern, Cucumis aſininus ſive ſylveſtris, ein Kraut, das beſonders in Frankreich und Italien an wüſten Orten wächſt, bey uns aber in Gärten gezogen wird. Es iſt an Ranken, Blättern und Wurzeln von der gewöhnlichen Gurkenart gar ſehr verſchieden. Auch die Frucht iſt rauh und viel kleiner. Dieſe, wenn ſie reif geworden, und man ſie nur anrührt, platzt von einander, und giebt einen länglichten, braunen und glatten Saamen von ſich. Aus den reifen Früchten ſammelt man den Saft, und braucht ſolchen unter dem Namen

Ela-

Elaterium in Arzney. Der Saft, welchen man aus den Blättern drückt, dient äuſſerlich wider Ohrenweh und Taubheit. Auch die Wurzel wird in mediciniſcher Abſicht gebraucht.

Sprotten, eine Art Sardellen, die wir entweder aus England, oder auch von Kiel bekommen. Man bringt ſie in kleinen Fäßchen, die einen Fuß hoch ſind, zum Handel. Sie ſind fett, und wenn ſie noch friſch, von gutem Geſchmack.

Spritzen, Syphones, Syringes, ſind bekannte Werkzeuge, aus einer Röhre beſtehend, durch welche, kraft eines Stempels, das dareingezogene Waſſer, oder jede andere Feuchtigkeit, in die Ferne getrieben werden kann. Der Gebrauch iſt nach ihrer Einrichtung verſchieden. Es giebt kleine hölzerne, metallene, gläſerne Handſpritzen, welche die Apotheker, Wundärzte u. ſ. w. brauchen. Und man hat auch Feuerſpritzen, welche zum Löſchen, bey entſtandenem Brande dienen. Wir brechen von dieſem Artikel ab, da er faſt gar nicht in das Fach des Waarenhändlers einſchlägt.

Squamaria, ſ. Zahnkraut.

Squillæ, ſ. Meerzwiebeln.

Squinantum, ſ. Cameelheu.

Staads en entre deux mers, ſind geringere Sorten unter den bourdeauxer Weinen, welche beſonders nach Holland ausgeführt werden. Sie ſind weiß von Farbe. Staads-Stomm heißt der Holländer eine beſſere Sorte eben dieſer Weine.

Staal, Stahl, Chalybs, iſt eine Art Eiſen, welche man mit dem brennbaren Weſen überſetzt, und ihr dadurch eine größere Härte mitgetheilt hat. Dies geſchiehet aber entweder durchs Cementiren, oder durchs Schmelzen. Man kann zwar überall, wo Eiſenminen befindlich ſind, Stahl machen, doch hat manche Art Eiſen ein beſſers Geſchick dazu, als eine andere, daher ſie auch vorzüglichern Stahl hervorbringt. Auch kommt es bey dieſer Bereitung viel auf den Heerd und die Richtung der Form an. Ein wohlgemachter Cementſtahl, ſo wie ohngefähr der piemonteſiſche zu ſeyn pflegt, hat vor andern Arten manchen Vorzug. Die engliſchen vortreflichen Feilen werden aus ſolchem cementirten Stahl verfertiget. Indeſſen iſt dieſe Methode wenigſtens bey uns in Deutſchland nicht ſonderlich im Gebrauch.

Den vollkommenſten Stahl liefern jetzt England, Steyermark, Kärnten und Venedig. Die Gattung, welche unter dem Namen des

des Preſcianſtahls bekannt iſt, und um Turrach, Liezen, Eiſenerz, Vordernberg und Gemůndt in der Paal fabrizirt wird, hålt man für eine der beſten.

Der Stahl, welcher ſeiner Gůte nach und im Handel die erſte Stelle behauptet, iſt der geſchmolzene engliſche, den man ſeit 1750 bekannt gemacht hat, und wovon die eine Sorte mit dem Namen B. Hythmant, die andere mit Martial bezeichnet iſt. Beyde Sorten zeigen ſich als die hårteſten, dichteſten und gleichartigſten Stahlarten. Sie ſcheinen in Gefåßen geſchmolzen zu ſeyn, wie wohl die Schmelzungsweiſe noch bis jetzt anderwårts ein Geheimniß iſt. Das Kennzeichen des geſchmolzenen engliſchen Stahls beſtehet darinne, daß, wenn man ihn kalt und ungehårtet zerbricht, ſein Korn doch ſo ſchön, als bey andern Stahlarten nach der Hårtung zu ſehen iſt. Auſſerdem bemerkt man, daß er ſchön ausgeſchmiedet worden iſt, indem die Englånder bloß harte und polirte Håmmer und Amboße gebrauchen, wenn ſie ihn zu Stangen von 3 und 1/2 Fuß Långe ausgeſtreckt. Man verführt dieſen geſchmolzenen ungehårteten Stahl in Fåſſern.

Der aufgeblåhete engliſche Stahl von Newcaſtle iſt cementirt, voller Blaſen, in Stangen, 3 Zoll breit, gegen 6 Linien dick, und ſo ſpröde, als hartes Meſſing.

Der veneztaniſche Stahl geht beſonders nach den Küſten am mittellåndiſchen Meere. Er wird entweder von Venedig ſelbſt, oder auch über Genua ausgeführt, und hier nach Cantara von 150 Pfund ohne Thara gehandelt.

Der ſteyermårkiſ. kommt in 2 bis 3 Fuß langen Kiſten zum Handel. Seine Stangen ſind 7 bis 8 Linien breit, und 3 bis 4 Linien dick, nachlåßig geſchmiedet, und dergeſtalt gehårtet, daß ſie von den Stößen des Wagens zerbrechen. Sein Korn iſt am Rande weißlich, in der Mitte blau, violet oder purpurfårbig, und dieſe Farbe giebt Anlaß, daß man ihn im Handel Roſenſtahl nennet. Allein dieſe Roſe iſt wirklich ein Fehler, und nichts weniger, als eine empfehlende Eigenſchaft, obſchon ſie in Kårnten und Krain nachgemacht wird. Der Ausſchuß, oder die zu weiche Sorte, heißt man einfachen Markeſtahl.

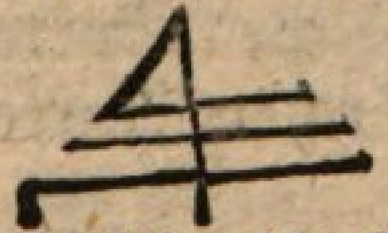
Die Handlung bekommt den ſteyerſchen Stangenſtahl auch in Bund von 114 Pfund im Gewicht, wo 9 Stangen ſich darinne befinden, oder in Fåßern von 745 Pfund ſchwer.

Der deutſche Stahl, Bruckenzeug genannt, führt im Kreiſe 7 Sterne, ohne Zweifel wegen der 7 Härtungsfarben, mit dem Namen Franzen, oder man ſtempelt ihn mit einem Anker.

Faſt alle deutſchen Stahlſorten ſind größtentheils von 10 bis 12 Fuß Länge, in Fäſſer gepackt, und man ſchmiedet ſie zu 3 Zoll breiten und 4 Linen dicken Stangen. Der aus Kärnten kommt in der Nachfrage am meiſten vor; er iſt zweymal geſchmolzen, auch von vortreflicher Güte, und geht nicht nur häufig nach Italien und anderwärts hin, ſondern auch bis in die Morgenländer.

Preſaner iſt eine Gattung, von welcher es zweybrandigen und dreybrandigen giebt. Dieſer hier wird lägelweiſe gehandelt.

Kernſtahl heißt man eine andere Art, die vornemlich in Steyermark verfertiget wird. Man handelt ſolche nach Centnern, und ſie führt das nebenſtehende Zeichen:



Mockſtahl iſt eine ordinaire Sorte, welche in der Güte dem Kern- und Bodenſtahl gleich kommt.

Der köllniſche in Fäſſern, iſt an ſich reicher, als der ſteyermärkiſche; er verträgt mehr Hitze; ſeine Stäbe ſind einen Zoll breit, einen halben Zoll dick, drey Fuß lang, und man verarbeitet denſelben zu Aexten, Beilen, und allerhand ſchneidenden Werkzeugeu, wie auch zu Feilen.

Der ſolinger Stahl behauptet ſeinen Vorzug und ſeine Biegſamkeit an den Degenklingen, beſonders an den mit einem Wolfe bezeichneten Wolfsklingen, und auch an Feilenarbeiten.

Den ſchmalkaldenſchen Stahl tadelt man in verſchiedenen Fabriken deswegen, weil ſeine zuſammengeſchmeißten Ecken leicht wieder voneinander ſpringen.

Der harzer Stahl kommt in verſchiedenen Sorten zum Handel. Ankerſtahl iſt in Fäſſern von 130 Pfund. Brill- und Roſtſtahl aber in Fäſſern von 200 Pfund im Gewicht.

Auch Remſcheid in Weſtphalen liefert guten Stahl, theils in Fäſſern, theils in Bünden.

Dieſer letztere iſt eigentlich aus der Grafſchaft Mark, und wird da aus ſieger Roheiſen in großer Menge verfertiget. Dieſe Stahlfabrik ſteht beſonders im Hochgericht Schwelm in vollem Flor. Die ſogenannten Rohſtahlkuchen, welche aus dem Siegenſchen hieher ge-

gebracht werden, haben eine bretterförmige Geſtalt. Sie werden in kleine Stücke zerſchlagen, und mit einem Zuſatze von Eiſenſchrot (Abfall in den Werkſtätten, wo das Eiſen ins kleine verarbeitet wird, wie auch allerley alt Eiſen) geſchmolzen. Die geſchmolzene Maſſe wird ein Schrey genannt, in kleinere Stücke getheilt, und unter dem Hammer zu viereckigten Stangen geſchmiedet. Die Meſe hieſigen Stahls wiegt 140 Pfund, und koſtet 8 bis 9 Rthlr. Die aus den Rohſtahlhämmern kommenden Stäbe werden auf beſondern Hämmern von neuem geſchmiedet, und zu dünnen Stäben ausgereckt. Mehrere ſolcher Stäbe werden dergeſtalt zuſammengefaßt, daß aus denſelben ein Bund oder ſogenannte Zange entſtehet. Dieſe Stange wird gewärmt, zuſammengeſchweißt, und ſo lange geſchmiedet, bis die Materie auf das beſte durcheinandergearbeitet, und innigſt verbunden iſt. Dann erſt werden die eigentlichen Stahlſtäbe geſchmiedet, welche hernach entweder in ſogenannte Bürden gebunden, oder in kleine Fäßer gepackt, und ſo zum Handel gebracht werden. Man ſchätzt, daß im Hochgericht Schwelm jährl. für 150,000 Rlr. raffinirter Stahl verfertiget wird. Der hier raffinirte Stahl geht größtentheils ins Bergiſche nach Remſcheid, wo er zu unzähligen Artikeln weiter verarbeitet wird. Sehr viel davon geht auch nach England, Frankreich, Holland und Niederſachſen, beſonders nach Bremen, Hannover und Hildesheim. Die hier verfertigten Stahlwaaren finden ihren Abſatz in Frankreich, Holland und Brabant, nicht weniger in den Hanſeeſtädten, vornemlich zu Hamburg und Lübeck.

Der zweybrückiſche, hennebergiſche von Heinrichs bey Suhl, und ſtraßburger, ſind Stahlarten vom zweyten Range, die ebenfalls ihre Abnehmer finden.

Der danziger Stahl wird ſeiner Güte wegen auch geſchätzt. Er iſt in Stangen von 4 bis 5 Fuß Länge, und einen halben Zoll breit und dick. Man verkauft ihn bey Centnern von 120 Pfund.

In Frankreich wird Stahl zu Vienne und Rive in Dauphine, Clamency in Auvergne, St. Dizier in Champagne, zu Nevers, Charite-ſur-Loire, und um Dijon, Beſancon und Veſoul in Bourgogne verfertiget. Die franzöſiſchen Stahlſorten aus Dauphine, Bourgogne und der Grafſchaft Foix ſind in 4 bis 8 Zoll langen Stükken, gehärtet, und halten einen Zoll ins Quadrat. Am

glücklichſten nähert ſich der Stahl von Nevers mit dem Zeichen N. und Neuville, den Eigenſchaften des geſchmolzenen engliſ. Stahls.

Die neue königl. Stahlmanufaktur zu Amboiſe in Touraine, von welcher Herr Sanche der Unternehmer iſt, hat ihre Niederlagen zu Paris bey Hrn. de Meſtre du Rival, rue des grands Auguſtins, zu Marſeille bey Hrn. Louet, Négociant armateur, und im Fabrikort ſelbſt unter der Firma von Sanche & Compagnie.

Die Anſtalt hat ein funfzehnjähriges ausſchließendes Privilegium und eine jährliche Gratification von 20,000 Livres von der Regierung erhalten. Sie liefert alle Arten Stahl, inſonderheit Hühnerſtahl, acier poule, raffinirten Stahl, Stahl zu ſchneidenden Werkzeugen, acier taillandier, ſogenannten Stoffſtahl, acier en étoffe, gegoſſenen Stahl zu Scheermeſſern, Scheeren und chirurgiſchen Werkzeugen u. ſ. w.

Der ſogenannte Soret-, Clamecy- und Limouſinſtahl iſt nur im Handel unter der Klaſſe des petit acier oder acier commun begriffen. Er iſt der geringſte und gilt auch nur niedrige Preiſe. Man bringt ihn in viereckigen Stücken (billes), die kleiner und glatter, als der piemonteſiſche, geformt ſind, zum Handel. Das Fabrikzeichen iſt an dem platteſten Ende eingedruckt.

Den ungariſchen Stahl in Gebünden von 4 oder 6 Stangen, die durch Eiſen verbunden ſind, bezeichnet ein Eichenblatt, und die Stahlſtäbe halten einen Zoll ins Quadrat.

Schweden verfertiget zwar in Menge Stahl, allein die Quantität iſt doch, gegen das Eiſen genommen, nur gering. Das meiſte, was von Stahl in Schweden gemacht wird, iſt Rohſtahl, und nur wenig Cementirſtahl. Vom erſtern verfertiget man da unterſchiedliche Sorten, beſonders den ſogenannten ſteyerſchen, welcher mit Eichenblättern bezeichnet iſt; der beſte wird auf den forßmarker Hütten gemacht; er geht beſonders nach Rouen, und iſt in Bünden von 169 Pfund ſchwediſchen Gewichts.

Es werden in dieſem Reich auch verſchiedene andere Sorten von Cementirſtahl gemacht. Derjenige, ſo zu Oſterby verfertiget wird, heißt venezianiſcher Stahl, und geht beſonders nach Spanien. Nach Portugal und Livorno werden unterſchiedliche Sorten ausgeführt. Man rechnet, daß vom ſchwediſchen Stahl dieſer Art jährlich gegen 30,000 Cent-

Centner verfertiget werden, von welchen Rußland und Spanien einen großen Theil an ſich ziehen.

Der ſchwediſche Stahl wird auch durch die Zeichen K. B., G. F., u. ſ. w. unterſchieden. Die erſte Sorte iſt die beſte. Gegärbten Stahl heißt man in Schweden den, welcher aus abgeſchmolzenen Eiſen, das 14 Tage lang in dem Ofen geglüet hat, gemacht iſt.

Norwegen liefert gleichfalls Cementirſtahl; dieſer wird beſonders zu Kongsberg verfertiget.

Endlich ſo ſchickt auch noch Spanien, beſonders Biſcaya, eine Menge guten Stahls, vornemlich über Bilboa, zum Handel. Man heißt ihn in Frankreich acier en grain, acier en motte, oder auch acier de Mondragon. Er iſt in dicken Maſſen in Geſtalt plattgedruckter Brodte, die bisweilen wohl 18 Zoll im Durchmeſſer halten, und 2, 3, 4 bis 5 Zoll dick ſind. Er dient zu gröbern Stahlarbeiten.

Die beſten Stahlarbeiten liefern uns Sheffield, Birmingham und Soho in England, Lüttich, Suhla, Remſcheid, Solingen, Zelle, Ruhl ꝛc. in Deutſchland, Thiers in Auvergne, Theux, Sedan, Sarlouis, Moulins, Langres, L'Aigle, Amboiſe in Frankreich u. ſ. w.

Stabholz, Stavholz, auch Klapholz, franzöſ. Mairain, heißt man das zugerichtete Eichenholz, woraus hernach die Faßdauben und Pipenſtäbe gemacht werden. Mit dieſer Waare wird in den Gegenden an der Oſt- und Weſtſee, zu Hamburg, Stettin, Bremen, Danzig, Königsberg, ein gar wichtiger Handel nach Holland, Frankreich, Spanien, Portugal und Italien getrieben. Man ſchickt ſolche bey ganzen Schiffsladungen beſonders nach Amſterdam, Rotterdam, Bourdeaux, Nantes, Cette, Barzellona u. ſ. w. Man unterſcheidet das Stabholz nachdem die Gefäße ſind, wozu es beſtimmt wird, in Oxhöft-, Pipen- und Tonnenſtäbe. Man verkauft ſolche in den Gegenden an der Elbe und Oder nach Ringen. Ein dergleichen Ring hält 4 Schock, oder 240 Stück. Fünf Ringe machen zu Hamburg ein groß Tauſend, oder 1200 Stück.

Das Stabholz kommt in großer Menge aus dem Mecklenburgiſchen, Brandenburgiſchen, aus Schleſien ꝛc. nach Hamburg. Die Rheingegenden liefern viel nach Kölln, ſo wie die Gegenden an der Weſer nach Bremen. Polen führt eine Menge Stabholz nach Danzig aus u. ſ. w.

Alles Stabholz wird zu Ham-

Hamburg nach groß Tauſend zu ſo und ſo vielen Mark Kurant mit 112 Procent Aggio in Banko gehandelt. Die Pipenſtäbe, welches die theuerſte Sorte, dienen zu den ſpaniſchen Baumöl- und Weinfäßern; dieſe gelten gewöhnlich 600 bis 650 Mark. Die längſten halten 2 und 1/2 Ellen, und 1, 1 und 1/2, bis 4 oder 4 und 1/2 Zoll breit. Die Oxhöftſtäbe ſind 1 Elle und 1 Viertel, auch wohl 4 Fuß lang, und 1, 1 und 1/2 bis 4 Zoll breit; dieſe gelten 390 bis 430 Mk. Tannenſtäbe halten 3 und 1/2 Viertel Ellen bis 2 und 2 Drittel Fuß in die Länge, ſind 1 Zoll, 1 Zoll und 1 Viertel, bis 4 Zoll breit, und gelten 250 bis 270 Mk. Die Stücke in den Pipenſtäben werden aber allezeit doppelt, in den Oxhöftſtäben dreyfach, und in den Tonnenſtäben vierfach gezählt. Wenn man nun z. E. viermal 30 Würfe, jeden von 2 Stück Pipenſtäben, gezählt hat, ſo macht dies, was man einen Ring nennet, aus. Bey den Oxhöftſtäben zählt man nun zwar auch viermal 30 Wurf, man nimmt aber jedesmal 3 Stäbe, und wenn das geſchehen iſt, heißt man es einen Ring Oxhöftſtäbe. Endlich bey den Tonnenſtäben nimmt man 4 Stück auf einen Wurf, zählt wieder 30, und dann hat man einen Ring Tonnenſtäbe. Auf jedwede 30 Wurf wird noch einer, der vielleicht darunter befindlichen Bracke wegen, darein gegeben. Folglich machen viermal 31 Wurf bey allen 3 Sorten der Pipenſtäbe einen Ring, ſo wie 5 Ringe ein groß Tauſend, oder 1200 Stück aus.

Halbe Faßſtäbe ſind 3 und 1/2 Fuß lang, und ſo breit wie die Tonnenſtäbe. Bodenſtäbe oder Bodenholz, 6 bis 7 Zoll breit, und werden ebenfalls ringweiſe gehandelt.

Zu Stettin handelt man das Stabholz auch nach Ring. Man rechnet da auf den Ring 4 Schock von den 5 Fuß langen, 6 Schock vierfüßige, oder Oxhöftſtäbe, und 8 Schock dreyfüßige, oder Tonnenſtäbe. Vom gewrackten Stabholze zählt man 60, und vom ungewrackten 62 aufs Schock.

Zu Danzig hat der Ring 4 Schock, oder 240 Stück, das große Hundert 12 Ring, das kleine nur 120 Stück.

In Holland rechnet man dieſe Waare nicht an allen Orten gleich. An einigen rechnet man für ein groß Hundert 24 kleine, jedwedes von 120 Stück, an andern nach Hundert von 122 Stück.

Bourdeaux handelt das Stabholz nach 1616 Stück.

Zu Nantes kauft man die

Stäbe nach Tauſend von 1200, zuweilen auch von 1275 Stück.

Zu Havre de Grace bey 104 Stück u. ſ. w.

Die Holzhändler, welche mit dieſer Waare im Großen verkehren, erhandeln gemeiniglich auf Ort und Stelle eine Parthie Eichenbäume für einen gewiſſen Preis, dieſe laſſen ſie hernach zu Stäben ſchlagen, in Ringe bringen, und nach Belieben und Gelegenheit flößen oder verſchiffen.

Stabwurz, Alpraute, Gartheil, Abrotanum mas, iſt ein Heilkraut, das in Frankreich und andern wärmern Ländern wild wächſt, bey uns aber in den Gärten gezogen wird. Es hat eine zaſige und holzigte Wurzel, woraus viele dünne und äſtige Stengel hervorkommen, dabey kleine ſchmale Blätter, die ins Aſchgraue fallen.

Stachelbeere, Großelbeere, Groſſularia, Ribes uva criſpa, eine Art länglichtrunder, geſtreifter, glatter, braungelber und durchſichtiger Beeren, von denen es zahme und wilde giebt. Die von der erſtern Sorte werden meiſtens roh verſpeißt. Mit einem Zuſatze von Zucker läßt ſich durch die Gährung ein angenehmes weinhaftes Getränke daraus zubereiten. Man pflegt auch wohl die unausgewachſenen, kleinen und grünen Beeren, ſo lang die Kerne darinne noch weich ſind, einzumachen. Zu Tours, Chinon und Orleans in Frankreich macht man davon eine Marmelade, die ihrer Güte wegen weit und breit Abnehmer findet. Uebrigens giebt es unterſchiedliche Sorten dieſer Früchte. Man hat rothe, weiße, grünlichte, gelbe, große und kleine Stachelbeeren.

Stachelkraut, Heu- oder Hauhechel, Anonis, Ononis, Alopecuroides, eine über Winter daurende Pflanze, wovon einige Sorten mit Stacheln, andere aber ohne ſolche ſind. Sie trägt ſchmetterlingsförmige Blumen. Das Kraut wird zu Aſche gebrannt, man macht daraus ein Laugenſalz, welches unter dem Namen ſal ononidis in den Apotheken gebraucht wird.

Stachelnuß, ſ. Waſſernuß.

Stachlichter Mohn, ſ. Mohn.

Stacté, ſ. Myrrhen.

Stärke, ſ. Kraftmehl.

Stalactit, ſ. Tropfſtein.

Stallkraut, ſ. Leinkraut.

Stamet, Stamette, heißt man dicke und ſtarke wollene Zeuge von allerhand Farben, welche beſonders in den Niederlanden und in Frankreich gewebt werden. Sie ſind gekö-

gekôpert und in der Wolle ge=färbt. Man gebraucht ſolche beſonders zu Weſten und Beinkleidern. Die Stücke halten 32 bis 33 franzôſiſche Stab. Dreux in Isle=de=France liefert viele 5 Viertel breite eiſenfarbene Stamettes zum Handel. Stamet=ſtrümpfe, Kamiſôler, Müzzen, Hoſen und Handſchuhe ſchicken Dourdan, Nimes in Languedoc, wie auch verſchiedene Oerter in Holland, häufig nach Amerika.

Stangenroſen, ſ. Gartenpappeln.

Staniol, ſtannum foliatum coloratum, eine Folie, welche von Malax= oder feinem engliſchen Zinn, ſo wie das Blattgold, oder der Goldſchaum geſchlagen, und vermittelſt der Walzen nachher geglättet worden. Es dient zu Belegung der Spiegel, und zu allerhand andern Verzierungen. Die Staniolblätter ſind weiß, roth, gelb, ſchwarz, blau u. ſ. w. Man verkauft ſolche in Schachteln, deren jede ein Groß, oder 12 Duzend Blätter enthält. Vom beſten Staniol müſſen die Blätter dicht, glatt und vollkommen wohl gerollt ſeyn. Man erhält dieſen Artikel aus England, von Nürnberg und Wien.

Stannum, ſ. Zinn.

Staphis agria, ſ. Ritterſporn.

Start-Peper, in Holland die Kubeben.

Steatites, ſ. Speckſtein.

Stechbaum, ſ. Waldbiſtel.

Stechdiſtel, ſ. Mariendiſtel.

Stechdorn, Chriſtdorn, Paliurus, Spina Chriſti, eine ausländiſche Dornart mit fünfblätterichtregulairen Blumen, die beſonders in Griechenland und Paleſtina angetroffen wird. Der Saame, die Wurzeln und Blätter werden in der Medicin gebraucht.

Stechkôrner, ſ. Mariendiſtel.

Stechpalmen, ſ. Walddiſtel.

Stechpfriemen, ſ. Genſt.

Stecknadeln, ſ. Nadeln.

Steckrüben, ſ. Rüben.

Steenkerken, Stinkerques, ſ. Mouchoirs und Schnupftücher.

Steifleinwand, ſ. Leinwand.

Steine, Lapides, ſind bekanntlich feſte und harte Kôrper, die durch das Waſſer nicht aufgelôßt werden, und dem Schlage in gewiſſem Maaſſe widerſtehen, je nachdem ihre Theile mehr oder minder gebunden ſind. Hr. von Linnée macht den Stein zum Hauptgeſchlecht aller Foſſilien. Die Steine ſind nun entweder haltbar, und haben allerhand Metalle und Mineralien in ſich, oder ſie

ſind

ſind dieſer letzteren ihre Wände, Schaalen ꝛc., Quarze, Druſen, Spath, Kieß, oder auch ſie enthalten kein Metall, oder irgend eine andere Bergart, und ſolche ſind entweder glänzend, farbicht, in kleinen Stücken, und werden ſelten gefunden, wie die Gemmen, in größeren Stüken und Flötzen, wie der Marmor, oder unſcheinbar in Geſchieben, Flötzen, einzelnen Stücken verſchiedener Härte, als z. E. Sandſtein, Hornſtein, molmichter Stein, Flußſtein u. dergl. Einige dieſer Steine haben Bilder, und werden von den Naturbeſchreibern Emorphi genannt, andere ſind ohne Bilder, und heißen Amorphi. Von der großen Menge Steine, welche die Natur hervorbringt, dienen einige Gattungen bloß zur Pracht, wie z. E. die koſtbaren Steine: andere wieder werden in der Medicin angewandt; hierunter gehören der Bezoar, Adlerſtein und mehrere ihnen ähnliche: noch andere braucht man zur Malerey, z. E. den Blutſtein, den armeniſchen Stein, den Schwarzſtein u. dergl. Endlich die gemeinſten und vielleicht auch die nützlichſten ſind die, welche zum Aufführen der Gebäude, zum Pflaſtern der Straßen u. ſ. w. gebraucht werden.

Sowohl die koſtbaren, oder Edelgeſteine, als auch die mediciniſchen und Farbenſteine, kommen unter ihren eigenen Titeln vor, daher wir hier nur die Bauſteine umſtändlicher anführen wollen.

Unter den zum Bauweſen brauchbaren Steinen ſind, auſſer den Marmor-, Alabaſter-, Schleif- und Mühlſteinen, beſonders die ſogenannten Schiefer-, Bruch-, Toff-, Sand-, Feld- und Ziegelſteine. Alle dieſe werden von den Bauleuten angeſchafft, und in den Seeörtern, wo man Gelegenheit hat, dieſe ſchwere Waare mit wenigen Koſten kommen zu laſſen, läßt man auch ausländiſche Arten oft aus der Ferne herzu bringen. So werden z. E. von der Inſel Schottland in Schweden viele Steine geholt, die man zu Flieſen verarbeitet, und zu Belegung des Fußbodens gebraucht. Dieſe handelt man nach Fußmaaß. Ein gleiches iſt der Fall mit den gehauenen Sandſteinen von der Inſel Bornholm. Dieſe übertreffen an Güte alle bekannten Arten. Man heißt ſie Sandſteine, weil ſie, wenn man ſie erſt aus der Grube gebracht, und behauen hat, noch ganz mürbe und weich ſind, auch ſich leicht ſägen laſſen, darauf aber in Luft und Wetter erhärten, und gleichſam eiſenfeſt werden.

Sie finden zu Feſtungswer- den, öffentlichen Gebäuden u. ſ. w. ſtarken Verbrauch.

Bruchſteine heißt man die, welche theils aus niedri- gen, theils aus hohen Ge- bürgen durch große Mühe und ſchwere Arbeit zu Tage gebracht werden. Man hauet ſie hernach aus, und die Bildhauer und Stein- metzen verfertigen davon Statuen, Quaderſtücken und ähnliche Arbeiten.

Der Schieferſteine ge- ſchieht unter ihrem Titel Er- wähnung.

Toff- oder Topfſteine, Le- betſteine, ſind wegen ihrer Leichtigkeit und Weichheit nicht allein zu Bogenfüh- rungen und Gewölbern, ſon- dern auch da, wo ſie in Men- ge brechen, zu allerhand an- derm Mauerwerk in die Hö- he, zu Kaminen u. dergl. tauglich. So wie man ſie nun aus der Erde bringt, läßt man ſie ſchneiden, und ihnen die beliebige Form ge- ben. Auch wenn ſie hernach erhärtet ſind, laßen ſie ſich doch gut reiben, behauen, nehmen den Mörtel wohl an, halten feſt aneinander, und geben überhaupt ein trockenes, leichtes und der Geſundheit zuträgliches Ge- mäuer. In der Schweitz macht man aus einer Gat- tung dieſer Steine allerhand Kochgeſchirre und Küchen- gefäße, und ſchickt ſolche in großer Menge nach Ita- lien.

Von Bruch- und Sand- ſteinen liefert Sachſen eine Anzahl ſehr vorzüglicher Sorten zu Handel. Hierun- ter gehören die weißen Sandſteine von Pirna, wel- che in Werk- und Quader- ſtücken häufig zum Bauen angewandt werden; man führt ſolche auf der Elbe nach Dresden, Meiſſen, Tor- gau, Leipzig, ins Preußiſche, ja ſo gar bis nach Holland, Dännemark u. a. hin; ferner, die gelben Sandſteine von Freyberg, und die rothen von Rochlitz, die aſchgrauen von Querfurt, die roth- ſchwarzen Sandſteine von Einbeck, von Oybin ꝛc.

Vorzügliche Sandſteine zur Steinmetz- und Bild- hauerarbeit, brechen auſſer Pirna und den vorgedachten Orten, bey Dippoldswalde, Chemnitz, Zwickau, Rochs- berg, im Saalgebirge zwi- ſchen Weiſſenfels und Naum- burg, zu Lodersleben bey Querfurt, wo der Stein häufig marmorirt iſt, zu Hochkirch bey Görlitz, zu Oybin und Johnsdorf bey Zittau, auf dem Kifhäuſer- berge zu Sangerhauſen, wie auch bey Oedern, Zſchopau, Wolkenſtein, Mutſchen, Cot- ta, Artern, Thalleben, und Groß-Kamsdorf.

Die dippoldswalder und kifhäuſer Brüche geben vor-

zūg-

züglich gute Mühlſteine. Der rochsberger Bruch iſt wegen der Härte ſeines Steins, welcher zu Apothekermörſern, zum Glätten u. ſ. w. gebraucht wird, bekannt. Die Futterſteine zu den hohen Ofen werden meiſtens von Zwickau hergeholt.

Der ſogenannte Mehlſtein bey Artern, den man mit der Säge zu ſchneiden pflegt, kann allein zu den Salzwerksgebäuden gebraucht werden, weil er nicht ſo wie andere Steine vom Salzwaſſer zerfreſſen wird.

Zu Cotta bricht ein dickſchiefricher Sandſtein, welcher, ohne viele weitere Zurichtung zu bedürfen, gute Platten giebt, die man in der Gegend Plänerte nennt, und bey Groß-Kamsdorf im Neuſtädtiſchen findet ſich ein feiner Sandſchiefer, woraus gute den ſteyermärkiſchen gleichkommende Schleif- und Wetzſteine gemacht werden.

Holland, welches bekanntlich zur Ausbeſſerung ſeiner Teiche und Dämme viele Steine braucht, holt ſolche aus Norwegen, aus dem Bremiſchen und Verdenſchen, u. ſ. w. Man handelt dieſe Steine in Holland nach Laſt, nach Haufen, oder auch nach Manden. Drey gehäufte Manden rechnet man für eine Tonne. Aber ſie müſſen zufolge der Verordnung probirt, und die Steine von einem vereideten Steinmeſſer gemeſſen werden.

Kalkſteine finden ſich faſt allenthalben. Nach unſern Seeſtädten kommen beſonders die von der Inſel Gottland, Moen, ꝛc. Weſtphalen liefert die Bickſteine, eine Gattung Sandſteine, welche zu Scheuer- oder Perlſand zermalmet werden.

Unter Frankreichs Handelsplätzen treibt beſonders Havre de Grace einen anſehnlichen Handel mit Schiefer- Sand- und Flieſenſteinen, Quaderſteinen, u. dgl. Der Abſatz iſt nicht nur in der Nachbarſchaft groß, ſondern man ſchickt auch ganze Schiffsladungen nach Nantes, den franzöſiſchen Inſeln, u. ſ. w. Monlaix liefert eine Menge theils grauer, theils gelber Bruchſteine, die ſich ſehr wohl ſchneiden laſſen, und dabey doch feſt und dauerhaft ſind. So auch St. Savinien de Port an dem Charentefluß. Die hieſigen Steinbrüche bey la Touche und Craſannes ſind von den ergiebigſten im ganzen Reich. Man holt daraus eine ungeheure Menge allerhand Werk- und Bauſteine, welche zu Rochefort, Rochelle, Isle-de-Rhe, Oleron, Bourdeaux, Nantes, und anderwärts mehr, Abſatz finden.

Italien hat ſeine Lavagna,

Tre-

Trevertini, Pietra ſerena, Macigna, Pietra forte, Peperino, und mehrere Sorten Bauſteine, die gleichfalls ſtarken Vertrieb haben.

Uebrigens hält man beym Handel die Steine, welche im Sommer gebrochen werden, für vorzüglicher, als die, ſo man im Sommer aufbringt. Jmgleichen ſind die die dauerhafteſten, welche ein oder ein paar Jahre in Luft und Wetter unter freyem Himmel gelegen haben, und dennoch nicht zerfallen ſind. Noch beſſer ſind die, welche bey der Probe mit Scheidewaſſer aushalten, und wenn ſie darein eine Weile gelegt worden, und hernach mit einer Drathbürſte ſtark gekratzt werden, keinen mürben Schleimſand von ſich geben, ſondern ganz bleiben. Jhre Feſtigkeit, und auch ob ſie im Brande ſich gehörig verhalten, erkennet man dadurch, wenn man ſie in ein ſtarkes Feuer legt. Springen ſie alsdann nicht, oder ſchlagen um ſich, ſo ſind ſie zum Bauen tauglich.

Ziegelſteine, heißt man Mauer- Pflaſter- und Dachſteine aus einer Maſſe, welche entweder aus Lehm oder Thon mit Waſſer angefeuchtet, hernach geknetet, zu einem geſchmeidigen Teige bereitet, geformt, getrocknet, und endlich im Ofen gebrannt worden. Dieſe ſchikken ſich zu allerhand Mauerwerken gar vorzüglich, und dienen oft beſſer, als Marmor und theure Bauſteine. Gute Ziegel müſſen aus einer Erde gemacht ſeyn, die weder zu fett, noch zu mager, und niemals mit Kalk oder Mergel vermiſcht iſt. Indeſſen kann doch die Erde, welche zu Dachziegeln beſtimmt wird, fetter ſeyn, als die, ſo man zu Mauerziegeln nehmen will. Auch läßt ſich der Fehler einer fetten Erde noch wohl durch einen Zuſatz von Sand, vorzüglich durch guten feinen Flußſand, oder durch magern und ſandigen Lehm, verbeſſern. Auſſerdem darf auch die Erde zu den Ziegelſteinen nicht gar leicht flüſſig ſeyn. Die dazu beſtimmte Erde muß wenigſtens ſechs Monate verwittern, ehe man ſie anwendet. Man gräbt ſie am ſchicklichſten vor Winterszeit, läßt ſie wohl treten, kneten, und auf Haufen ſchlagen, wo ſie der Froſt wohl durchgehen kann. Die Ziegel werden im Frühlinge oder Herbſte geformt und geſtrichen. Die, ſo im Sommer gemacht werden, trocknen durch die Hitze allzugeſchwinde, krümmen ſich, oder reiſſen auf, u. d. Solche Ziegel, die ſchon einmal gebrannt worden, die man hernach wieder ins Waſſer bringt,

bringt, und abermals brennet, ſind nach dem Zeugniß der Bauverſtändigen die allerdauerhafteſten. Die kleinern, ſchmalen und hartgebrannten werden den groſſen, dicken und dunkelrothen vorgezogen. Ob ſie recht dauerhaft ſeyn werden, erkennet man am beſten an ihrem hellen Klange, wenn daran geſchlagen wird. Dieſe Dachziegel ſind entweder hohl oder flach, groß, mittelmäßig oder klein. Man beſtellt ſie nach ſo und ſo viel Zoll in der Länge, Breite und Dicke. Sie werden bey Tauſenden gehandelt. Im Braunſchweigiſchen ſind über die Zubereitung dieſes Artikels ſehr deutliche und umſtändliche Verordnungen ergangen. Auch läßt man durch angeſtellte Beamten genau darauf ſehen, daß den Verordnungen nachgelebt werde. Dieſe Einrichtung hat einen zweyfachen Nuzzen. Erſtens verhindert ſie, daß die Bauluſtigen, welche nur ſelten Kenner des Materials ſind, nicht durch ſchlechtes Zeug betrogen, und vom Bau abgeſchreckt werden; und dann dient ſie zweytens auch dazu, daß der Bauende leicht einen genauen Ueberſchlag machen kann, wie viel er von dieſer oder jener Gattung Steine zu ſeinem Unternehmen braucht.

Von den Feuer- Schleif- Bims- Galmey- und mehreren Arten der Steine, findet man das Nöthige unter ihren Titeln erklärt.

Zu Bremen, wo ein ſtarker Handel mit Steinen, beſonders nach Holland, getrieben wird, hält das Fuder Blocken, welche über 9 Zoll dick ſind, 30 Kubikfuß; das Fuder Streckſtücken, zwiſchen 9 und 7 Zoll dicke, 45 Fuß: und bey Schiffsladungen rechnet man 5000 Pfund ſolcher Steine auf die Laſt.

Steinbrech, Hundsrebe, Keilkraut, Saxifraga, oder Saxifragia, ein Kraut mit fünfblättericht regulairen Blumen, und einer gedoppelten Fruchtkapſel, von welcher verſchiedene Sorten bekannt ſind. Zwey davon werden ihrer ſchönen Blumen wegen in unſern Gärten gezogen. Dieſe ſind: der weiſſe rundblätterichte Steinbrech mit gefüllter Blume, und der vielblumige Steinbrech mit Hauswurzblättern. Der kleinere und auch der größere wilde Steinbrech wird in der Medicin gebraucht; man bringt das Kraut, wie auch die Blume und Wurzeln, in die Apotheke. Die kleinen Knötgen, welche an der Wurzel hervorkommen, röthlich von Farbe, und einer Erbſe groß ſind, werden von den Materia-

terialiſten geführt. Der rothe Steinbrech, ſo auch Weinblume, Tropfwurz, Saxifragia rubra, Filipendula, genannt wird, wächſt an graſichten Orten. Die Wurzeln werden in der Medicin gebraucht.

Gülden Steinbrech, Saxifraga aurea, Chryſosplenum, iſt eine Frühlingspflanze, die nur an den Blättern mit dem Steinbrech übereinkömmt. Sie wächſt an ſumpfigen und moraſtigen Orten. Ihre mediciniſchen Kräfte ſind dem Steinbrech gleich.

Steinbuche, ſ. Hainbuche.

Steinbütte, Pleuronectes maximus, Tornbutte, eine Art Büttfiſche, welche an den holländiſchen Küſten, wie auch in England an den Ufern von Northumberland, in Frankreich in Provence, u. ſ. w. in Menge gefangen werden. Sie werden meiſtentheils friſch verſpeiſet.

Steineiche, ſ. Eiche.

Steineppich, ſ. Macedoniſche Peterſilie.

Steinfaren, ſ. Milzkraut.

Steinflachs, ſ. Asbeſt.

Steinflechten, ſ. Steinleberkraut.

Steinforellen, ſ. Forellen.

Steingunſel, ſ. Gunſel.

Steingut, engliſches, Flintware, Stoneware, heißt man die engliſche gelbe, oder franzöſiſche braune oder ſchwarze Töpferwaare, die in großer Menge in alle Gegenden von Europa, inſonderheit nach den Seeſtädten, verfahren wird. Die engliſche Sorte wird auſſerordentlich häufig um Worceſter, Derby, Burslem, Newcaſtle und in mehreren Gegenden Englands verfertiget. Das gelbe Steinzeug iſt auch mit verſchiedenen Farben bemahlt, vergoldet, u. ſ. w. Das braune wird ebenfalls vorzüglich in England gemacht. Von der einen und der andern Sorte geht eine ungeheure Menge nach Hamburg, Bremen, Lübeck, den Häven an der Oſtſee, u. ſ. w. Das ſchwarze franzöſiſche Steingut wird zu Rouen, St. Omer und anderwärts mehr verfertiget; hiervon geht viel nach den nördlichen Gegenden in Europa, nach Amerika, Weſtindien, ꝛc. Das weiſſe auch braune Steinzeug liefert Havre de Grace. Bey uns in Deutſchland wird ähnliche Waare zu Waldenburg im Erzgebürge, zu Burgdorff im Lüneburgiſchen, und zu Creuſſen im Culmbachiſchen nachgemacht.

Steinhäger Linnen, eine Art grober weſtphäliſcher Leinwand, die in dem Dorf dieſes Namens bey Bielefeld verfertiget wird.

Steinkerkes, in Frankreich leichte flohrene oder leinene Halstücher

tücher für Frauensperſonen, unter denen es welche giebt, die mit Seide, Gold und Silber geſtickt ſind. Dieſe letztern kommen aus der Levante. Sie führen ihren Namen von der berühmten Schlacht von Steinkeerken, die die Franzoſen 1692 gewonnen.

Steinklee, ſ. Klee.

Steinkohlen, Anthraces, Carbones foſſiles, eine aus Erde, Stein und Erdharz beſtehende Materie, die zum Brennen angewandt werden kann. Sie brechen in groſſer Menge in England, Schottland, Frankreich, im Limburgiſchen, Lüttichſchen, in Flandern, Weſtphalen, im Sächſiſchen, Preuſſiſchen, u. ſ. w. Die Eigenſchaften dieſer brennbaren Materie ſind nach den Oertern, wo die Kohlen gegraben werden, verſchieden. Aber überall giebt ſolche ein ſehr lebhaftes Feuer, das lange anhält; ſie wird durch die Wirkung des Feuers zu Aſche verwandelt, und geht in eine löcherichte Maſſe über, die dem Bimſteine gleicht.

Man unterſcheidet die Steinkohlen in ſchwarze und glänzende, mit Augen durchſäete, Kießartige, Vitriolhaltige, Alaunhaltige, u. ſ. w. Ehmals hielte man den Rauch von den Steinkohlen für ſchädlich und der Geſundheit nachtheilig, jetzt aber iſt man faſt allenthalben überzeugt, daß das ein bloßes Vorurtheil geweſen. Die Steinkohlen, welche gehörig entſchwefelt worden ſind, können ohne Bedenken zum Ofenheizen, zum Kochen in der Küche, u. ſ. w. gebraucht werden. Die Lütticher und Brabanter gebrauchen bey ihren Steinkohlen einen Handgriff, wodurch der unangenehme Geruch vermindert, und das Steinkohlenklein, das ſonſt unbrauchbar wäre, angewandt werden kann. Sie nehmen eine gewiſſe Menge Kohlen, ſtoßen ſolche zu gröblichem Pulver, vermiſchen es hernach mit Leimen oder Thone, und arbeiten es wie Mörtel oder Kalk untereinander. Aus dieſer Maſſe macht man Kuchen, Kugeln oder Formen, die an der Sonne getrocknet werden. Wenn man des Winters einen ſolchen Kuchen in den Ofen oder Kamin legt, und anglimmt, ſo giebt er eine trefliche und lang anhaltende Hitze, wobey man kochen und braten kann. Dieſe Formen heißt man in Flandern Pelotes, und um Lüttich Ilochets. Die engliſchen Steinkohlen von Sunderland, Newcaſtle, Weſt-Moreland, Northumberland und Shropshire ſind die vorzüglichſten. Hierauf folgen die um Whitehaven

in Cumberland u.a.m. Man rechnet, daß die beyden erſtern allein jährlich zwiſchen zwey und dreytauſend Schiffe zu ihrem Steinkohlenhandel im Gange halten. Nur allein London verbraucht alle Jahre im Durchſchnitt gegen 500,000 Chaldrons Steinkohlen.

Die ſchottiſchen ſind ſchlechter, als die engliſchen und die beſſern Sorten unter den franzöſiſchen und deutſchen.

Deutſchland gewinnet hier und dort Steinkohlen, die ſehr gut ſind, und den engliſchen nahe kommen. Hierunter gehören beſonders die märkiſchen Steinkohlen bey Aarden, bey Hoerde, Wittenstipe, und die, welche am ſogenannten Schleebuſche in großer Menge gegraben werden. Auſſer dem, was die Provinz ſelbſt zur Winterfeuerung, zum Bierbrauen, Brantweinbrennen, in den Schmieden und auf den Hammerwerken verbraucht, geht auch eine ſehr beträchtliche Menge auf der Ruhr und dem Rheine ins Eleviſche, Bergiſche und nach Holland.

Auch liefern bey uns Schleſien, inſonderheit die Grafſchaft Glaz und das Fürſtenthum Schweidnitz, Halle im Magdeburgiſchen, die Gegenden am Rhein und an der Moſel, die Pfalz, das Würtembergiſche, Zweybrückiſche, Naſſau Saarbrückiſche, Weilburgiſche, Heſſen, Franken, Bayern, Sachſen, ꝛc. Steinkohlen. Das Naſſau-Saarbrückiſche liefert eine erſtaunliche Menge Steinkohlen in die Gegenden an der Moſel, am Unterrhein, ꝛc. Auch verſchiedene von Frankreichs Provinzen ziehen aus dieſer Gegend viele rohe und auch abgeſchwefelte Kohlen, Houille brute oder Houille dégraiſſée. Dieſe letztere Sorte kann bey den meiſten Arbeiten füglich die Stelle der Holzkohlen vertreten; ſie hitzt mehr, als die rohen Steinkohlen, hält länger an, und giebt keinen ſo beſchwerlichen Dampf von ſich, wie jene. Auſſerdem kann man mit dem dritten Theil von dieſer Gattung vollkommen das ausrichten, was mit der andern, oder rohen Sorte. Das Saarbrückiſche führt dieſen Artikel in großer Menge in die Pfalz, ins Zweybrückiſche und nach Lothringen aus.

Die wettiniſchen Kohlen ſind kieſicht, aber übrigens gut; ſo auch die von Zwickau, Dielau, ꝛc.

Die lüttichſchen gehen in großer Menge in die umliegenden Länder, inſonderheit in die öſterreichiſchen Niederlande und nach Holland.

land. Das Gebürge St. Gilles enthält mächtige Kohlengänge. Man rechnet, daß ſich über 20,000 Menſchen hier von dieſem Zweige nähren. Die Kohlen, welche die Gegend um Aachen liefert, haben weniger Erdöl, aber mehr Schwefel, daher ſie nicht zum Schmieden, wohl aber in Stubenöfen dienen, weil ſie weniger Rauch geben.

In Frankreich ſind Flandern, die Provence, Auvergne, Languedok, Forez, Nivernois, Bourgogne und Anjou die vorzüglichſten Provinzen, wo man Steinkohlen gewinnt. Die Oerter, wo ſie in größter Menge gefördert werden, ſind: Foſſe in Auvergne, Braſſac bey Brioude, in eben dieſer Provinz, Greoux, Fuveau, Gardane, Greasque, Mimet, Capus, Breuil, Valdonne, Peynier, Pepin in Provence, Concourſon in Anjou, St. Etienne in Forez. Die guten franzöſiſchen Steinkohlen, inſonderheit aus Languedok, Provence und Hainaut geben den engliſchen nichts nach. Dieſe letztern werden von manchen noch höher geſchätzt, denn ſie ſind fetter, und dauren länger im Feuer. In den Dörfern Fins und Noyan, drey bis vier Meilen von Moulins in Bourbonnois, ſind Steinkohlenwerke, die eine ſehr gute Gattung Kohlen geben. Es wird von hieraus damit ein lebhafter Handel getrieben. Bey Beziers in Languedok, unter andern bey Graiſſeſac, fallen Kohlen ſo gut als die engliſchen.

Die Provence und Languedok überhaupt haben an vielen Orten ſehr reiche Steinkohlenwerke, die jedoch nur zum Theil benutzt werden. Dieſer Fall iſt auch in Deutſchland gar ſehr gewöhnlich. Faſt jede Provinz hat da Steinkohlen, aber nur in wenigen wird darauf gebauet. Indeſſen verdiente dieſer Zweig bey dem ſo ſehr zunehmenden Holzmangel alle Aufmunterung. Wie viel würden nicht ſo manche Gegenden dadurch gewinnen, wenn ſie dieß Produkt anwenden wollten? Und die Leute das Vorurtheil, daß dieß Brennmittel der Geſundheit nachtheilig ſey, fahren lieſſen? Die geſchickteſten Scheide-Künſtler ſtimmen darinnen vollkommen überein, daß der Dampf von den Steinkohlen höchſtens nur unangenehm, keineswegs aber dem Menſchen ſchädlich ſey. Man gewöhnt ſich gar bald daran, die Bruſt leidet darunter nicht, und auch die Speiſen ziehen davon nicht im mindeſten an. Ja was noch mehr iſt, eben die-

dieſer Dampf iſt wohl eher ein Vorbauungsmittel wider anſteckende, faule Fieber, und bey ſchädlichen Ausdünſtungen in Gährung übergegangener Körper. Alle dieſe Vorausſetzungen werden durch tagtägliche Beyſpiele, die man in Flandern, England und den Niederlanden vor Augen hat, bekräftiget. Die Arbeiter in den Kohlengruben, die Fabrikanten, welche ſich dieſer Kohlen zu ihren Arbeiten bedienen, klagen nie, daß ihnen der Dampf Beſchwerniß verurſache. Man weiß nun, daß ſogar die unrektifizirten Steinkohlen bey Zucker- Salz- Salpeter- Alaun- und Vitriolſiedereyen, in Kalk- und Ziegelbrennereyen, auf Bleichen, in Färbereyen, u. ſ. w. mit größtem Vortheile gebraucht werden können.

In Holland werden die Steinkohlen nach Hoede gehandelt. Ein Hoed iſt 38 Maaß.

Zu Newcaſtle mißt man ſolche mit dem Chaldron gehäuft. Sieben und ein halber Chaldron zu Newcaſtle giebt zehn Chaldrons zu London und Yarmouth aus, wie auch eine Laſt. Eine ſolche newcaſtleſche Laſt rendirt zu Amſterdam 13 1/2 Hoeds, zu Antwerpen 175 Viertel, zu Gent 144 Säcke, zu Rouen 104 Barils.

Ein Newcaſtle-Chaldron macht 14 1/4 Tonnen zu Hamburg, 19 Tonnen zu Stockholm, oder 36 Boiſſeaux zu Paris.

Ein londoner Chaldron giebt nur 10 3/4 Tonnen zu Hamburg, 15 Tonnen zu Stockholm, oder 27 Boiſſeaux zu Paris aus.

Ein Score Kohlen hält 21 Chaldrons nach dem Maaße, wie es am Bord gemeſſen wird.

Die engliſchen Steinkohlen unterſcheidet man in 6 und mehrerley Sorten. Die harten Glanzkohlen in groſſen Stücken, welche Splint genannt werden, ſind wegen der Heftigkeit ihrer Gluth, und auch der Dauer halben, die vorzüglichſten. Die ſogenannten Ampelites ſind eine Art Gagat. Die newcaſtler Kohlen ſind zwar ſehr gut, aber weil ſie leicht ausfallen, und ſich geſchwinde verzehren, pflegen ſie die Schmiede mit ſchottländiſchen, oder mit Kohlen aus Auvergne, welche erdartig, zu vermiſchen. So beſſert eine Art die andere. Wenn auch die Kohlen unter freyem Himmel eine Zeitlang der Luft und dem Wetter ausgeſetzt ſind, ſo zieht ſich der Schwefel heraus, und ſie ſind hernach beſſer zu gebrauchen, als die, welche in Kellern aufbewahrt worden.

Steinkraut, ſ. Winterkreß.

Steinlakritzen, ſ. Engelſüß.

Steinleberkraut, Steinflechten, Lichen ſaxatilis, Epatica ſaxatilis, Muſcus ſaxatilis, ein wildes Kraut, das an den Felſen, in tiefen Feldbrunnen u. ſ. w. wächſt. Er wird in der Medicin wider langwierige Krankheiten, z. E. die Gelbeſucht, äuſſerlich aber zum Blutſtillen bey Verwundungen gebraucht.

Steinlinde, ſ. Ulmenbaum.

Steinmark, Lac lunæ, agaricus mineralis, ein in einen feinen Kalkſchlamm aufgelöſeter Kalkſtein, der in der Medicin gebraucht wird.

Steinmoos, ſ. Moos.

Steinöl, Petræleon, Petroleum, Bitumen terræ, franzöſ. Huile de Pétrole oder Naphte, ein fetter mineraliſcher Saft, der aus den Bergen und Felſen hervorquillt, und auch oben auf den Quellen und mineraliſchen Brunnen ſchwimmt, wo man ihn abnimmt und ſammlet. Es kommen davon hauptſächlich zweyerley Sorten zum Handel, eine weiße und eine ſchwarze. Die erſtere heißt man italieniſche Naphta, und erhält ſie aus dem Modeneſiſchen. Dieſe muß ſchön weiß und klar, wohl fließend, auch von lebhaftem und durchdringendem Geruch ſeyn. Die andere wird um das Dorf Gabian, nicht weit von Beziers in Languedoc, gewonnen. Noch eine dritte, oder das rothe Steinöl, bekommen wir aus Holland. Alle die vorgenannten werden, wegen ihrer hitzigen Eigenſchaft, nur ſelten innerlich in Medicin, aber deſto öfterer äuſſerlich wider Nieren- und Gliederkrankheiten, erfrorene Glieder u. dergl. gebraucht. Aus Tirol gehen jährlich eigene Männer in die fremden Länder, die das im Lande geſammelte Steinöl zu Verkauf tragen.

Steinraute, ſ. Mauerraute.

Steinſaamen. ſ. Hirſe.

Steinſalz, ſ. Salz.

Steinviolen, ſ. Violen.

Steinwein, ſ. Frankenwein.

Steinwurz, ſ. Engelſüß.

Steinzungen, ſ. Natterzünglein.

Stendelwurz, Knabenkrautwurz, Heilwurz, Ragwuz, radix ſatyrii, radix ſatyrionis, unter dieſem Namen werden hier und dort ſchon ſeit langer Zeit her die Wurzeln von verſchiedenen Arten eines ſehr weitläuftigen Kräutergeſchlechts, des Knabenkrautes (orchis) in den Apotheken geführt, als unter andern die Wurzel von der orchis bifolia, Linnée 1331. Dieſe Wurzeln, welche in vielen Apotheken unter dem Namen radix ſatyrionis auf-

behalten werden, ſind klein, rübenförmig, weißlich und zähe, haben einen ſüßlich-ſchleimigen Geſchmack, und ſind, friſch gegraben, zu 2 bis 3 beyſammen, getrocknet aber ſowohl einzeln, als auch viele zuſammen auf Fäden gereihet. Wenn ſie, wie es von rechtswegen ſeyn ſoll, zu gehöriger Zeit eingeſammlet und wohl getrocknet worden, ſo ſind ſie feſte, ohne ſehr oder ungleich zuſammengerunzelt zu ſeyn. Sie haben alsdann, wie alle andere trockene Stendelwurzeln, keinen Geruch, der aber bey der ganz friſchen Wurzel ſehr ſtark, unangenehm, und faſt einem harnhaften ſehr ähnlich befunden wird. Die ganze übrige Pflanze hat in der Arzney noch keinen Gebrauch, obſchon die ſchöne weiße oder weißgelbliche Blumenſpitze einen überaus angenehmen erquikkenden balſamiſchen Geruch hat, der ſich gegen den Abend hin gar ſehr verſtärkt, und in der Nacht am ſtärkſten iſt, und ſich alsdann einem ſolchen recht durchdringenden vergleicht, der das Mittel zwiſchen der Vanilla, der Nachtviole und der italieniſchen Zaungilge Lonicera Caprifolium hält. Die Pflanze blühet in der Mitte des Maymonats bis zur Hälfte des Junii, nur einzeln auf Hügeln, zwiſchen dem Heckholze, um und in den trockenen Waldungen, und an ſolchen Orten, wo ein feines und kurzes Gras iſt, zwiſchen den Raſen, und man gräbt ihre Wurzel, nachdem der Saame reif geworden iſt, und die Blätter gelb zu werden angefangen haben. Eine zweyte Sorte kennet man unter dem Namen der kleinern Stendelwurz, oder des kleinern Knabenkrautes. Im May und Junio blühet dieſe bey uns ſehr gemeine Pflanze auf trockenen und erhabenen Triften, oder mit einem feinen Raſen bewachſenen Hügeln, Feldreinen, an den Wieſenrändern und Feldhöhen, mit allerhand ſpielenden Farben, häufig genug. Die Wurzeln ſind kleine, runde, fleiſchige Knollen, wie große Gartenerbſen oder kleine Kirſchen, und ſitzen etwas tief, wie alle Stendelwurzeln, unter dem Mooſe und feſten Raſen, in einem lockern Grunde, oder ohne dieſe filzige Decke. Die Wurzeln werden öfters ganz zur unrechten Zeit gegraben, wenn die Pflanze eben blühen will, oder ſchon in der Blüte ſtehet. Da dann die eine zwar noch fleiſchige, aber doch ſchon unkräftige, große knollige Wurzel weggenommen wird, wenn die zweyte kleinere, welches die rechte iſt, ihre Größe und Vollkommenheit noch nicht er-

erreicht hat. Sie iſt daher in den Apotheken auch nicht feſt oder hart, ſondern ganz häutig, lederhaft und runzlich, folglich ohne allen Kern und Kräfte.

Eine dritte Art iſt orchis maſcula Kivini, das große Knabenkraut, die größere Stendelwurz, oder Kuckucksblumen. Dieſe anſehnliche und ſchöne Pflanze iſt in der Mark Brandenburg, in Thüringen und andern deutſchen Ländern ziemlich einheimiſch; ſie gehört unter die größern Arten ihres Geſchlechts, und blüht im Junius, auch wohl noch etwas ſpäter, und vermehrt ſich bey ihrer dauerhaften Eigenſchaft in einem guten, mäßig feuchten und lockern Wieſengrunde ſtark. Die Wurzeln geben bey ihrem Aufbruche im fruchtbaren Grunde einen feinen überaus erquickenden Geruch. Alle Arten dieſer Stendelwurzeln thun in vielerley Krankheiten ſehr gute Dienſte, daher ſie in den Apotheken gebraucht, und allerhand zuſammengeſetzte Mittel daraus verfertiget werden.

Stephanskörner, ſ. Ritterſporn.

Sterlet, Accipenſer ruthenus. Linn., ein Fiſch vom Geſchlecht der Stöhre, ſo am Ural, in der Wolga, im kaſpiſchen Meere, im Dnieper u. ſ. w. gefangen wird. Er unterſcheidet ſich vom Stöhr durch die Farbe, und auch weil er viel kleiner zu ſeyn pflegt. Seine Länge ſteigt nicht über 3 Fuß. Das Obertheil des Kopfs und der Rücken ſind graugelb, die Seiten weißlicht, der Bauch weiß und roth gefleckt, der Kopf lang und ſpitzig. Er wird theils friſch, theils eingeſalzen verſpeiſet. Auch macht man Hauſenblaſe davon.

Sternäpfel, pomi ſtellati, auf italieniſch, ſind kleine eckigte Aepfel in Geſtalt eines Sternes, die beſonders aus den welſchen Konfinen in Tirol zum Handel gebracht werden.

Sternanis, ſ. Badian.

Sternleberkraut, ſ. Waldmeiſter.

Sternſtein, Aſtroites, heißt man ſternförmig gebildete Steine, Sterncorallen, und verſteinerte Seeſterne, die in die Kunſtſammlungen und Naturalienkammern geſucht werden.

Steyerſche Weine, eine Mittel-Gattung deutſcher Weine, die beſonders im ſüdlichen Theil von Steyermark in großer Menge gezeugt wird. Sie ſchmecken etwas ſchärfer auf der Zunge, als die öſterreichiſchen Weine, und enthalten mehr Säure und weniger Oel, als dieſe. Aber auch eben dieſer Schärfe wegen iſt das Ge-

wächſe bey manchen mehr beliebt. Ueberdem giebt es darunter gewiſſe Sorten, vorzüglich im marburger und cillier Kreiſe, die den guten moſeler Weinen an die Seite geſetzt werden können. Die beſten fallen auch um Rackersburg, Kirſchbach, Luttenberg, Jeruſalem, Hochenſauſall ꝛc. Man rechnet, daß das Land jährlich auf eine Million Eymer gewinne. Sie gehen nach Kärnthen, nach Bayern, ins Salzburgiſche u. ſ. w. Das Maaß iſt wie das niederöſterreichiſche.

Stiano, ſ. Muskateller.

Stibium, oder Stimmi, ſ. Spiesglas.

Stichkraut, ſ. Wolverley.

Stiefmütterchen, ſ. Freyſamkraut.

Stil de grain, im franzöſiſchen Handel eine gelbe Farbe, die die Holländer liefern. Sie wird von den Oelfarben- und Miniatur-Malern verbraucht. Man verfertiget den Stil de grain aus Avignonsbeeren, welche mit einem Zuſatze von römiſchem Alaun und ſpaniſcher Erde, oder ſogenanntem Blanc de Troyes, im Waſſer gekocht werden. Wenn dieſe Sachen zu einem Teige eingekocht ſind, dann formirt man daraus kleine gewundene Brödchen, die man wohl trocknen läßt, und die unter dem Namen des Stil de grain zum Handel kommen. Die Waare muß ſchön goldgelb von Farbe, ſehr zart, leicht zu zerbrechen, und nicht ſchmutzig oder ſandig ſeyn. Sie wird bey Pfunden gehandelt.

Stinkholz, Lignum foetidum, franzöſiſch Bois-puant, ein unangenehm riechendes Holz, das ein Baum auf der Inſel Ceylon liefert, welchen Hr. von Linnée Olax genannt hat. Es iſt ein hartes und feſtes Holz, das eine gute Politur annimmt. Man braucht ſolches in Indien gegen Nervenkrankheiten; bey uns aber kommt es in die Sammlungen von Seltenheiten.

Stinkmelde, ſ. Melde.

Stinkſtein, ſ. Lapis foetidus, heißt man eine Bergart, welche Bergöl in ſich hält, und darnach riecht, weswegen man ihr dieſen Namen gegeben hat.

Stinx marina, Stinci marini, oder auch Scinci marini, ſind vierfüßige Thierchen, einer kleinen Eidechſe ähnlich, ungefähr einen halben Schuh lang, und eines Daumens breit, äuſſerlich von aſchgrauer Farbe, und vielen Schuppen, mit einem langen runden Kopfe, und aufgeſpitzten Maule, langen und runden Schwanze, an dem bis an den Kopf ein brauner Strich gehet. Man brachte ſie vor Zeiten aus Aegypten und andern Ge-

genden der Levante, vornemlich von den Ufern des Nilſtrohms, über Marſeille zum Handel. Jetzt aber liefert ſie meiſtens Venedig, und zwar ausgenommen, eingeſalzen und aufgetrocknet. Die beſten ſind die, welche fein dick und lang, weiß von Farbe, dabey ſchwer, recht trocken, und noch ganz, keinen modrigen Geruch haben, und noch friſch ſind. Man muß ſie in Wermuth verwahren, wenn ſie nicht verderben ſollen. Ihr Gebrauch iſt in der Medicin.

Stockfiſch, Aſellus, iſt der allgemeine Name, womit man bey der Handlung den Dorſch, Kabliau, den eigentlichen und gedörrten Stockfiſch, den Rundfiſch, Langfiſch, Zartfiſch u. ſ. w. anzeigt. Er wird bey Newfoundland, an der Küſte von Island, in Norwegen u. ſ. w. in ungeheurer Menge gefangen, und durch die Engländer, Franzoſen, Nordamerikaner und Dänen zum Handel gebracht. Wir wollen, zu mehrerer Deutlichkeit für den Leſer, den Stockfiſchhandel jedweder Nation beſonders angeben. In Frankreich unterſcheidet man allen Stockfiſch in grünen oder geſalzenen (morue verte oder morue blanche) in Deutſchland grüner Kabeljau, oder in getrockneten Stockfiſch (morue ſéche oder morue parée, zuweilen auch merluche.) Die erſte Gattung wird in Frankreich unterſchiedlich ſortirt, und unter verſchiedenen Beynamen zu Markte gebracht, je nachdem es die Gewohnheit des Platzes mit ſich bringt. Wir wollen die Hauptörter, wo die auf dieſen Fang ausgehenden Schiffe ihre Retouren ablegen, hier anzeigen.

Zu Nantes macht man viererley Sorten, nemlich: 1) grande morue oder poiſſon marchand, von welcher das Zahlhundert 900 Pfund wiegen ſoll. 2) Morue moyenne oder poiſſon moyen, wird für ein Drittel leichter, als die erſtere gehalten; ſie hält nicht über 600 Pfund im Gewicht. 3) Petite morue oder auch raguet. 4) Ausſchuß (morue de rébut), hierunter begreift man die kleinen Fiſche, welche noch ſchlechter, als Nummer 3 ausfallen, gefleckt ſind, zerbrochen, angefault oder beſchädigt ſeyn mögen, und auch die ſogenannten lingues oder Langfiſche, an denen faſt nur Haut und Gräten ſind.

Die erſte Sorte hat zwar ihr eigenes Maaß der Länge, Breite und Dicke, allein man kehrt ſich gemeiniglich wenig daran beym Sortiren, und die Bracker unterſcheiden bloß nach dem Augenmaaß.

Zu Rochelle und Bour-

deaux ſortirt man ohngefähr auf eben den Fuß, nur beſteht der Unterſchied darinne, daß die kleinen Fiſche hier in dieſen beyden Städten unter die Raguetſorte kommen, zu Nantes aber, wenn ſie auch wirklich ſonſt keinen Fehler haben, legt man ſie doch unter den Ausſchuß.

Zu Havre de Grace, Honfleur, Dieppe, und in den übrigen Häfen der Normandie, macht man ſechſerley Sorten, nemlich: 1) Gaffe enthält lauter auſſerordentlich große Fiſche. 2) Morue marchande oder grand poiſſon, die in der Größe darauf folgen. 3) Trie, die etwas kleinern. 4) Lingue und raguet, oder kleine und magere Fiſche. 5) Valide oder patelet, die kleinſte und unanſehnlichſte. 6) Viciée oder Ausſchuß.

Zu Nantes und in den meiſten übrigen franzöſiſchen Seehäfen wird der grüne Stockfiſch nach Cent von 62 Poignees oder Paaren, welchen Fuß man grand compte oder compte marchand heißt, gehandelt. Indeſſen giebt man zu Orleans und auch in Normandie 66 Paar im Hundert, und nennt es da ebenfalls grand compte oder compte marchand.

Zu Paris handelt man dieſe Waare nach petite compte, wo der Cent oder das Hundert Fiſche nur 54 Paar, oder 108 Stück enthält.

Zu Honfleur handelt man die Waare nach Cent von 136 morues, wo jedes Stück 24 Zoll lang ſeyn muß. Die Fiſche, welche unter dieſem Maaß bis auf 19 Zoll Länge halten, werden bey Cent oder groß Hundert von 272 Stück gehandelt, und gelten nur den nemlichen Preis, was die erſtere Sorte gilt. Die endlich, welche unter 19 Zoll meſſen, handelt man beſonders.

Nantes iſt unter allen Städten in Frankreich die, wo der meiſte grüne Stockfiſch hingebracht wird. Es hat auch die beſte Gelegenheit, dieſe Waare in die innern Gegenden des Reichs weiter zu verfahren, da der Loirefluß durch viele Provinzen durchſtröhmt. Zu Kriegszeit iſt der Artikel da immer in hohem Preis, nicht ſo in Friedenszeit, wo dann die Schiffe, welche ſonſt zu Havre de Grace, Dieppe und Honfleur ausladen, ihre Ladungen ablegen.

Man bringt auch aus Holland und Island, beſonders in den Monaten März, April und May, große Partheyen grünen Stockfiſch nach Frankreich, und zwar in Tonnen von 250 bis 300 Pf. Bruttogewichts. Eine Sorte hiervon iſt in Salz und

ohne Lacke, die andere mit Lacke. Die erſtere hält ſich am längſten. Der Tonnenſtockfiſch führt meiſt den Namen Kabliau. Die isländiſche Sorte iſt kleiner, als die holländiſche. Dieſe hier iſt mit weißem Salze eingeſalzen, wird in der Lacke eingebracht, hernach nimmt man den Fiſch heraus, läßt ihn abtriefen, packt ihn wieder ein, und ſtreuet friſches Salz zwiſchen die Lagen.

Auch Dünkirchen ſchickt jährlich eine Anzahl Schiffe auf dieſen Fang nach der Küſte von Island ab. Der Fiſch wird mit Salz von Saint Ubes oder Setubal eingeſalzen. Jedwede Tonne enthält 300 Pfund netto an Fiſchen und mit dem Salze 312 Pfund von 14 Onces im Gewicht.

Zu Treport in Normandie hält das Faß isländiſcher Fiſche 240 Pfund netto, oder 280 Pfund ſammt dem Salze.

Morue en tonne, iſt kein Tonen-Stockfiſch oder Kabliau, ſondern getrockneter Stockfiſch, den man zum beſſern Transportiren in Fäſſer gepackt hat. Eine ſolche Tonne hält 66 Paar Fiſche oder 132 Stück. Dieſe Packung iſt bloß zu Rouen und Orleans gebräuchlich, und zwar bey den Fiſchen, welche nach Champagne, Bourgogne u. ſ. w. verladen werden.

Weil das Trocknen des Stockfiſches bloß an der Sonne geſchehen kann, ſo gehen die Schiffe auf dieſen Fang ſpäteſtens im März oder zu Aufang des Aprils aus Europa ab. Der röthlichſte Fiſch iſt gemeiniglich am beliebteſten, aber zu Lyon und in Auvergne giebt man dem weißlichten den Vorzug. Der getrocknete Stockfiſch wird nach den Orten, wo man ihn ausſchifft, auf unterſchiedliche Art ſortirt und gebrackt.

Zu Nantes macht man davon ſiebenerley Sorten. 1) Poiſſon pivé, rothbräunlicher Stockfiſch, iſt der delikateſte, fetteſte und fleiſchigſte unter den trockenen Stockfiſcharten. Er gilt 15 bis 20 Procent höher im Preis, als poiſſon marchand, findet aber nur in Bretagne, Anjou und Touraine Vertrieb. 2) Poiſſon gris, grauer Fiſch, findet auch nur da Abſatz, wo die erſte Sorte beliebt iſt. Er iſt nicht ſo braun von Farbe, und auch etwas wohlfeiler im Preis. Wenn man ihn aber übers Jahr auf dem Lager hält, und der Fiſch etwas fett iſt, dann nimmt er zum Theil die Eigenſchaft des erſtern an, und wird zu poiſſon pivé. Der Unterſchied im Preiſe zwiſchen

dieſen beyden Sorten be- trägt nicht über 3 Livres. 3) Poiſſon grand marchand, hierunter verſtehet man lau- ter große, ganze, gerade, rei- ne und anſehnliche Scheiter oder Fiſche, die ohne allen Tadel gefunden werden. 4) Poiſſon moyen marchand, iſt dem vorhergenannten in al- lem gleich, nur die Fiſche ſind etwas kleiner. Num- mer 4 und 3 ſind die gang- barſten in Frankreich, von dieſen bringen auch die Schiffe am meiſten von der Fiſcherey zurück. 5) Petit poiſſon marchand, welche Sorte auch fourillon ge- nannt wird, enthält die kleinſten unter den braunen, grauen und morues mar- chandes. Dieſe Sorte gilt ohngefähr denſelben Preis, als die dritte und vierte, zu- weilen auch noch mehr, wenn ſie gerade zur Zeit der Verla- dung eintrift. Der ſtärkſte Abſatz dieſer Sorte iſt in Au- vergne und Lyonnois. 6) Grand rébut, oder großer Ausſchuß, enthält große ausgeſchoſſene Fiſche, die einen Fehler haben, gebro- chen, ölicht, berieben, ſchlecht geſchnitten, hart und ver- ſengt ſind. 7) Moyen rébut, hierunter kommt der Aus- ſchuß von kleinern Fiſchen, die eben ſolche Fehler haben.

Dieſe beyden letztern Sor- ten werden zu Nantes und in der Nachbarſchaft ver- braucht. Sie ſind 10 bis 15 Procent wohlfeiler, als poiſ- ſon marchand.

Zu Rochelle, Bourdeaux, Bayonne, St. Jean de Luz und an den weſtlichen Kü- ſten von Spanien, kennt man nur dreyerley Brake beym trockenen Stockfiſch. Man unterſcheidet ihn da in poiſſon marchand, poiſſon moyen und rébut.

Nicht allein der Stock- fiſch oder Kabliau an und für ſich giebt einen großen und wichtigen Handelszweig ab, ſondern der Fiſch liefert auch noch viererley andere Artikel. Nemlich die Ein- geweide (noues oder nos), die Zungen, (langues de mo- rue), den Rogen (raves oder rogues), und den Thran, der aus der Leber gewonnen wird.

Die Eingeweide werden an Ort und Stelle, wo die Fiſcherey getrieben wird, zu gleicher Zeit, wie die Fiſche, eingeſalzen, und in Fäſſern von 6 bis 700 Pfund verfah- ren.

Die Zungen ſalzt man ebenfalls ein, und ſchlägt ſolche in Tonnen von 4 bis 500 Pfund im Gewicht. Der beträchtlichſte Abſatz von beyden Artikeln iſt in Cham- pagne und Bourgogne.

Der Rogen wird auch ein- geſalzen, in Fäßer geſchla- gen, und als Köder zum Sardellenfiſchen gebraucht.

Man

Man verbraucht deſſen viel an den Küſten von Bretagne.

Der Stockfiſchleberthran geht in Fäßern von 400, 500 bis 520 Pfund in Gewicht häufig in die Lohgerbereyen nach Frankreich, man führt ihn auch über Genf aus, und gebraucht ihn zum Lampenbrennen, wenn Mangel an Nußöl oder Wallfiſchthran geſpührt wird. In den Ledergerbereyen ziehet man den Leberthran dem Wallfiſchthran vor, weil er das Leder länger geſchmeidig erhält, und ſo auch beym Brennen, weil er da, wenn er abgeklärt iſt, weniger Dampf giebt.

Die Häfen, welche auf die Fiſcherey der Stockfiſchſorte, die hernach getrocknet wird, auszurüſten pflegen, ſind St. Malo, Granville, St. Brieux, Bienic, Portrieux und Bayonne.

Hingegen auf den Fang der grünen Sorte ſchicken aus: Granville, Olonne, St. Malo, Dieppe, Honfleur, Treport und St. Valery.

Man rechnete 1785 den Betrag der eingebrachten Fiſche auf 7,250,000 Livres im Werth.

Der grüne Stockfiſch oder Kabliau wird nach Dieppe, Havre und Honfleur, und von da hernach auf dem Seinefluß nach Paris, Granvill, St. Malo, Nantes, Rochelle und Bourdeaux transportirt.

Der getrocknete oder merluche wird zum Theil im Reich ſelbſt verbraucht, und in dieſer Abſicht nach Bourdeaux, Rochefort, Orient, Nantes, Rochelle, St. Malo, Granville und Havre gebracht; oder man führt ihn nach den Häfen im mittelländiſchen Meere, inſonderheit nach Cette, Alicante, Marſeille und Italien wieder aus. Viele Schiffsladungen gehen auch gerade von Terreneuve ab, nach den franzöſiſchen Kolonien.

Die Inſel Terreneuve oder Neufoundland, wo die Engländer und freyen Amerikaner ihren Stockfiſch fangen, liegt zwiſchen dem 46ten und 53 Grade nördlicher Breite, dem Meerbuſen St. Laurentii gegenüber. Die Bereitung und das Trockenen dieſer Fiſche giebt den Bewohnern derſelben faſt das ganze Jahr durch Beſchäftigung. Sie ſorgen dafür, daß die auf dieſe Fiſcherey abgeſchickten Schiffe bey ihrer Ankunft ſchon vieles in Bereitſchaft finden, und nicht nöthig haben, mehrere Monate ſich da aufzuhalten, wie es ſonſt der Fall wäre. Die Fiſcherey geſchiehet zwey Meilen von der Küſte; alle Tage werden von den Inſulanern und

den Equipagen der Schiffe Böte abgeſchickt, welche hernach mit voller Ladung wieder zurückkommen. Wenn ſie ans Land gekommen ſind, wird der Fiſch vom Bort ans Ufer ausgeworfen, oder auf ein Gerüſt gelegt. Hier ſchneidet ihm der Abköpfer mit einem zweyſchneidigen ſpitzigen Meſſer den Kopf ab, und reißt ihm den Bauch auf, um ihn auszuweiden. Ein zweiter, der ihm zur Seite ſteht, und den man den Ausſchneider nennt, nimmt den Fiſch in dieſem Zuſtande, und ſchneidet mit einem einſchneidigen, 6 Zoll langen, und 18 Linien breiten Meſſer, das zu mehrerem Nachdruck einen breiten Rücken hat, den Untertheil der Gräte aus. Aus den Händen dieſes Mannes empfängt ihn der Salzer, der ihn ſogleich in eine Tonne, die Haut unterwärts gekehrt, einlegt, mit Salz ganz dünne überſtreuet, und ſo immer fortfährt, wobey er aber genau darauf ſieht, daß die Fiſche allemal ſchichtweiſe in der Tonne zu liegen kommen. Der Fiſch bleibt dann 3 bis 4, auch wohl zuweilen 8 Tage und darüber, nachdem es die Witterung nothwendig macht, im Salze liegen; hierauf bringt man ihn nach der Wäſche, wäſcht ihn da tüchtig aus, und legt ihn in Schober aufeinander. Iſt es hell Wetter, ſo breitet man ihn, die Hautſeite unten gekehrt, auf eine Art Hürden, die etwa 2 Fuß über der Erde erbauet ſind, oder auch auf Steine, aus. Gegen die Nacht läßt man ihn umwenden, ſo, daß die Hautſeite oben zu liegen kommt, und dies thut man auch, ſo oft ſich Regenwetter einſtellt. Dieſe Behandlung ſetzt man ſo lange fort, bis der Fiſch halb trocken geworden, und dies erfordert kürzere oder längere Zeit, je nachdem das Wetter dazu günſtig oder ungünſtig ſeyn mag. Iſt der Fiſch nun halb trocken, ſo bringt man ihn in runde, 14 bis 15 Fuß hohe Haufen, läßt ihn ſo einige Tage lang, hernach ſetzt man ihn von neuem der Luft aus, und wenn er meiſt trocken zu ſeyn ſcheint, legt man ihn nochmals in Haufen zuſammen, damit er ſchwitzen ſoll. Endlich wird er nochmals, und zwar zum letztenmale, gekehrt. Der auf ſolche Art zubereitete Stockfiſch iſt gewöhnlich gut und wohlſchmeckend, doch beydes mehr oder weniger, nach der Beſchaffenheit des Wetters und nach der Geſchicklichkeit der Bereiter.

Der Stockfiſch, ſo im Frühling und vor der großen Hitze bereitet wird, iſt der beſte und vorzüglichſte, beſonders wenn er weder zu

wenig

wenig, noch auch zu ſtark geſalzen worden. Zuviel Salz macht ihn zwar weis, allein er wird davon ſtockhart und ſpröde, und ſcheint bey feuchtem Wetter ſchmierig. Der ſogenannte Lingard, den man für das Männchen dieſer Fiſche hält, iſt der beſte und zarteſte in der Art. Der Stockfiſch, welcher im Herbſt, nemlich im Oktober, November und December, zuweilen auch noch im Januar gefangen wird, bleibt bis zum März oder April im Salze liegen; dann wird er ausgewaſchen, und auf die vorgedachte Art auch behandelt. Ob er gleich nicht ſtärker geſalzen iſt, als die erſtere Art, ſo ſchätzt man ihn doch minder. Zum Einſalzen wird durchaus gutes Salz erfordert; weil nun die Engländer eines mineraliſchen, folglich korroſiven Salzes ſich dazu bedienen, hat ihre Waare einen herben Geſchmack, weswegen ſie weniger beliebt iſt, als der Franzoſen ihre.

Auſſer der Fiſcherey, welche die Einwohner von Newfoundland das ganze Jahr hindurch an ihren Küſten treiben, und deswegen die ſitzende Fiſcherey genannt wird, wird auch noch eine andere, und zwar beträchtlichere, durch Schiffe aus Europa und aus verſchiedenen Gegenden von Nordamerika, auf den Bänken bey der Inſel in der beſten Jahrszeit getrieben, wo dann der Stockfiſch ſich in größerer Menge, als irgend ſonſten, ſehen läßt. Dieſer Fang wird vornemlich an der groſſen Bank getrieben, und die unſtäte Fiſcherey genannt. Dieſe berühmte Bank beſtehet nicht etwa aus beweglichem Sande, ſo wie viele andere dergleichen Bänke, ſondern aus einem feſten, ſteinigten, mit Sand und Kieß vermiſchten Grunde, der ſich aus dem Meere erhebt, und mehr, als 200 engliſche Meilen, von Norden nach Süden hin, lang iſt. Das Meer hat da eine Tiefe von 150 bis 200 Faden. Der Fiſch wird aber nicht allein an der groſſen Bank gefangen, ſondern es giebt da noch viele kleinere Bänke, von welchen eben ſo gute Arten Stockfiſch, ja hier und dort noch beſſere gefangen werden, z. E. am Banc verd, Banc neuf, Petit banc, und an den ſogenannten Banquereaux. Obgleich überhaupt alle kleine Bänke dieſen letztern Namen führen, ſo heißen doch nur die recht eigentlich ſo, welche zwiſchen Isle de Terre und Terre neuve liegen. Die Fiſche, welche in der Nähe der großen Bank, beſonders an der Südſeite derſelben gefangen werden, ſind überhaupt die beſten, fetteſten

und

und größten; hingegen die, welche man an der Nordſeite dieſer Bank bekommt, gemeiniglich von kleinerm Schlage. Der Fiſch wird an der Leine gefangen, und der Fang iſt oft ſo reichlich, daß binnen 24 Stunden vier und mehr hundert gefangen werden.

Die Fiſcher, welche den Stockfiſch entweder ſo ſelbſt fangen, oder ihn völlig bereitet auf Newfoundland von andern einkaufen, bringen ihn, wenn ſie eine Ladung beyſammen haben, nach demjenigen europäiſchen Hafen, der ihnen am vortheilhafteſten ſcheint, zu Markte.

Zu London hat das Hundert Stockfiſche 124 Stück.

Für Norwegen macht der Stockfiſchfang einen der wichtigſten Erwerbzweige aus. Hier wird vornehmlich viel Dorſch und Kabliau gefangen, zubereitet und verſchifft. Der Fiſch wird hier zu Lande auf drey verſchiedene Arten bereitet. Nach der erſten ſalzt man ihn ein, und erhält ihn durch Salzlacke in Fäſſern. Nach der andern trocknet man ihn bloß an der Luft, und nach der dritten wird er erſt geſalzen und hernach getrocknet. Die erſte Art heißt man in Norwegen Saltet Torsk, die darauf folgende Tärfisk, welche andere Nationen Stockfiſch nennen, und die dritte Sorte wird Rotskiär und Rundfiſch genannt. Jede Art dieſer Hauptſorten wird wieder in verſchiedene andere Sorten unterſchieden, die die Namen Häkerfisk, Mittelfisk und Klenfisk führen. Der Dorſch oder Kabliau, welcher erſt eingeſalzen, und hernach getrocknet worden, heißt Klipfisk.

Die Fiſchhändler zu Bergen machen verſchiedene Sortimente, nachdem der Fiſch zu Rotskiär, oder Rundfiſch, zubereitet worden iſt. Man zählt deren mehr als 20, worunter die vornemſten nach den Städten und Ländern, z. B. Bremen, Lübeck, Holland, benannt ſind, wohin ſie ausgeführt werden ſollen, und auch die dazu erforderliche Zubereitung bekommen, dergleichen holländiſcher Zartfiſch, däniſcher Zartfiſch, holländiſcher Rundfiſch u. ſ. w. ſind. Die geringern Sorten führen auch ihre beſondern Namen, und werden nach der Oſtſee, nach Flandern, Portugal und den Küſten des mittelländiſchen Meers verſchifft. Die geringſte Sorte geht, in Fäßer gepackt, nach Deutſchland. Der Fang des Dorſches nimmt gewöhnlich in den erſten Tagen des Februars ſeinen Anfang. Um dieſe Zeit jagt der Wallfiſch den Dorſch, Sey, Längfiſch

und Brosmer aus der Tiefe des Meeres auf, wo ſie ſich den Winter über aufgehalten haben. Da ſie nun gezwungen ſind, den bisherigen Aufenthalt zu verlaſſen, ſuchen ſie die Bänke und Untiefen längs der norwegiſchen Küſte, um daſelbſt zu laichen. Da fallen ſie aber wieder einem andern Feinde in die Hände. Die norwegiſchen Bauern ziehen bey Tauſenden, Männer und Weiber, Junge und Alte, zur See, und bekriegen ſie bis zu Ende des folgenden Monats. Jeden Abend begeben ſie ſich nach den kleinen Inſeln, womit die Küſte gleichſam eingefaßt iſt, und auf welchen ſie ihre Hütten haben. Hier ſalzen oder trocknen die Weiber und Kinder die von den Männern gefangenen Fiſche, und ſammeln in zwey Monaten ihren Unterhalt für ein ganzes Jahr. Man rechnet, daß zu dieſem Fange gegen 3000 mit drey bis acht Mann beſetzte Böte gebraucht werden.

Die fetteſten und dickſten Brosmer, Seyen und Längfiſche reiſſen die Fiſcher der Gräte nach bis an den Schwanz auf, und binden ſie, damit ſie nicht auseinander fallen, nachdem ihnen der Kopf geſpalten, und das Eingeweide herausgenommen worden; hierauf werden ſie gewaſchen, und auf dazu eingerichteten Geſtellen getrocknet. Alle Brosmer, Seyen, Längfiſche und mehrere Arten der auf ſolche Weiſe bereiteten Dorſche oder Stockfiſche werden Rotskiær genannt. Weil dieſe Fiſche von Natur ſehr fett ſind, ſo trocknen ſie beſſer, wenn ſie aufgeriſſen werden, als wenn man ſie ganz läßt.

Die Bereitung des Rundfiſches iſt noch einfacher. Man nimmt dazu die magern und ſchlechten Koljes, Längfiſche, Brosmer und Seyen, ſchneidet ihnen die Köpfe ab, reißt ihnen den Bauch auf, und nimmt das Eingeweide und den Rogen heraus, hernach werden ſie in Seewaſſer gewaſchen, und auf Gerüſten getrocknet.

Die ebenbeſchriebenen Zubereitungsweiſen des ſogenannten Stockfiſches ſind aber nur im nördlichen Theile von Norwegen erlaubt, wo die reine und ſcharfe Luft dieſe Behandlung zuläßt; hingegen würde ſie in den ſüdlichen Gegenden nichts taugen, weil da den Winter über beſtändig Weſtwinde wehen, die häufigen Regen bringen, ſo daß der Fiſch eher verderben, als trocknen würde. Daher müſſen die Einwohner dieſer Gegend ihren Fiſch auf andere Art bereiten.

Damit der Dorſch oder

Kabeljau das Salz deſto beſſer annehme, wird er aufgeriſſen, das Eingeweide herausgenommen, der Fiſch gewaſchen, und dann in 2 Stücke zerſchnitten. Wenn dieß geſchehen iſt, wird er gewöhnlich gleich in eichene Tonnen auf die Art gepackt, daß der Rücken des Fiſches auf den Boden der Tonne zu liegen komme, und der Bauch nach oben, damit das Fleiſch deſto beſſer vom Salz durchdrungen, und vor dem Verderben und Rothwerden, als einem Zeichen der Verderbniß, geſichert ſey. Solchergeſtalt wird er ſchichtweiſe in die Tonnen gepackt, nachdem jedes Stück gehörig mit Salz eingerieben worden: jedwede Lage wird mit Salz bedeckt. In dieſem Zuſtande kann nun der Dorſch ohne weitere Zubereitung verkauft werden; man giebt aber im Handel dem den Vorzug, welcher, nachdem er von dem erſten Salze zum Theil gereiniget und ein wenig getrocknet, von neuem geſalzen, und mit wenig dazwiſchen geſtreuetem Salze in Fäſſer gepackt worden iſt. Zu der erſtern Einſalzung wird franzöſiſches und ſpaniſches Salz zu gleichen Theilen genommen, zu der zweyten aber portugieſiſches. Der geſalzene Dorſch, welcher in Fäſſern gehandelt wird, führt unterſchiedliche Namen, als: Saltet-Torsk, Saltet-ſey, Saltede-Brosmer, Saltede-længer, u. ſ. w.

Der Klippfiſch wird faſt auf dieſelbe Art zubereitet, wie der geſalzene Dorſch; man ſalzt ihn nämlich ein, packt ihn in Tonnen, beſchwert ihn mit großen Steinen, um ihn deſto gedrungener zu machen. Nach Verlauf einer gewiſſen Zeit wird er wieder aus den Tonnen herausgenommen, und bey dem erſten hellen Wetter getrocknet, wo man ihn dann längs an der Küſte auf den Felſen ausbreitet. Wenn er hinlänglich trocken iſt, wird er zu Markte gebracht, ohne daß man ihn erſt in Tonnen packt. Die größeſten und fetteſten Dorſche ſind unter allen andern Arten die tauglichſten zu Klippfiſch.

Zu Kopenhagen ſind die Niederlagen und Auctionen der königlich-däniſchen allgemeinen Handlungsgeſellſchaft, wo die isländiſchen und finmärkiſchen Fiſchwaaren überhaupt, und der Stockfiſch insbeſondere, järlich öffentlich ausgeboten und verkauft werden. Die isländiſchen Stockfiſche theilt man hier gewöhnlich in Flach- oder Plattfiſch, prima und ſecunda Sorte, wovon die erſtere etwa 18 bis 22 Rthlr. das Schiffpfund, die andere aber nur 13 bis

15 gilt

15 gilt, wie auch in groſ- ben und mitteln Hangfiſch, ſogenannten Langfiſch und Kuller.

Die finmårkiſchen unterſcheidet man in Rundfiſch, Rothſchår, Langfiſch, und Rothſchårkuller, wie auch Rundfiſchkuller.

Die Quantitåten, worinnen die Kompagnie bey den Verkåufen verlåßt, ſind 100 Schiffpfund und darůber. Bey kleineren gilt die Waare gemeiniglich einen Thaler aufs Schiffpfund höher im Preis.

Die Auctionen ſind meiſtentheils im Monat Mårz. Beſchådigte Waare, von welcher es gemeiniglich bey allen Sorten der zu verauctionirenden Fiſche welche giebt, wird zwar auch bey den Verkåufen ausgeboten, aber beſonders gehandelt.

Zu Drontheim unterſcheidet man die Waare in Flach- oder Plattfiſch, Zartfiſch, ſo nach jenem die beſte Sorte, Mittel-Rotſchær, klein Rotſchær, Rundfiſch, Sergfiſch, und Lempen.

Der norwegiſche Stockfiſch iſt in Anſehung ſeines beſſern und feinern Geſchmacks dem von Terreneuve oder New-found-land vorzuziehen, daher ſchickt man ihn ſelbſt nach England.

In Holland macht man dreyerley Sorten, nåmlich Langfiſch oder langen Fiſch, Rundfiſch, und kurzen Fiſch oder Kortſchaar. Der Langfiſch iſt der beſte und höchſte im Preis, der Rundfiſch folgt in der Gůte nach, und Kurzfiſch iſt der geringſte.

Zu Bergen in Norwegen rechnet man in Schiffsfracht 70 Wag Stockfiſch, jede von 36 Pfund im Gewicht, fůr eine Laſt.

Zu Lůbeck iſt die Rolle Rund- oder Stockfiſch von 180 Stůck, u. ſ. w.

Stockfiſchholz, holl. Stockvishout, heißt man in Holland die lange und důnne Sorte Rothholz, oder Holz von St. Martha, welche nur etwa die Hålfte ſo viel als die ſtårkere und beſſere gilt, von der die Stůkken 20 bis 25 Pfund im Gewicht halten.

Stocklack, ſ. Gummilack.

Stoechaskraut, Stoechas, eine mediciniſche Pflanze, die aus der Levante, von den Hieresinſeln, aus Provence, Languedok und Italien gebracht wird. Das levantiſche Stöchas hat purpurfarbene oder blaue Blumen, und einen etwas bittern Geſchmack, auch ſtarken Geruch. Es wird zum Theriak und andern Zuſammenſetzungen genommen. Das gelbe Stoechaskraut wird nicht nur in Frankreich und Italien, ſondern auch in Deutſchland, aber hier doch bloß in den Gårten, gezeugt. Eine Sorte

te wächſt auch wild an dürren und ſteinigten Orten am Rheinſtrohme und anderwärts. Die Blumen werden in der Medicin gebraucht. Aeuſſerlich nimmt man ſie zum Räuchern wider Flüſſe, ſtreuet ſie zwiſchen Kleider und Pelzwerk, um die Motten davon abzuhalten, u. ſ. w.

Stöhr, Accipenſer, Sturio, ein bekannter Fiſch mit Knorpelfloßfedern, oder eigentlicher aus der Klaſſe der Amphibien. Er unterſcheidet ſich hauptſächlich dadurch, daß er zu beyden Seiten ein Ohrloch hat, und daß ſein Maul mehr einem weiten Rohr gleicht, auch daß er keine Zähne hat. Das Geſchlecht zerfällt in 3 Hauptgattungen, in gemeine Stöhre, Sterlette und Hauſen. Man fängt die Stöhre häufig in der Elbe, der Donau und in andern Flüſſen. Man findet ihrer manchmal von ſolcher Größe, daß ſie über ein paar Centner im Gewicht halten. Sterlette werden in großer Menge in Rußland, Hauſen aber in Ungarn angetroffen. Die erſtere Art wird entweder friſch verſpeiſet, oder marinirt, und in ganze, halbe, Viertel- und Achteltonnen geſchlagen. Die andere legt man in Salz, und bringt ſie in großen langen Fäſſern von mehreren Centnern im Gewicht zum Handel. Vom marinirten Stöhr geht viel über Danzig und Elbing nach Polen, Littauen, vom marinirten Hauſen und den Stöhreyern in die öſterreichiſchen Staaten, nach Kleinpolen, Podolien, Italien, u. ſ. w.

Stöhrrogen, ſ. Caviar.

Stöhrsfutter, ſ. Haber.

Stoff, franz. Etoffe, heißt man in Seidenmanufakturen und Seidenhandel einen broſchirten ganz ſeidenen Zeug, der auf Taffent- Grosdetours- oder Grosdenaplesgrund, mit Streifen, Blumen und Ranken gewebt iſt. Die erſtere Art, oder die mit Taffentgrunde, heißt man: leichten oder Sommerſtoff, die andere: ſchweren oder Winterſtoff. Beyde Sorten ſind 3/4 bis 15 Sechszehntheile der leipziger Elle breit, und entweder in halben Stücken von 40, oder ganzen von 70, 80 und mehr Ellen. Man hat auch gold- und ſilberreiche. Die ſchönſten und beſten Zeuge dieſer Art liefern Tours, Lyon und Paris. Die holländiſchen Stoffe, welche man auch Raz de Sicile heißt, ſind lange nicht von der Feine und von dem Geſchmack in der Zeichnung, wie jene, auch die Seide iſt minder ſchön. Alle Blumen in den eigentlichen Stoffen ſind nach ihrer natürlichen Farbe

und

und Schattirung eingewebt. Der Grund dieſer Zeuge iſt bald einfärbig, bald wandelartig, geſtreift, gegittert, u. ſ. w. Zu Hamburg und an mehreren Orten in Niederſachſen heißt man Stoff die Gattung engliſcher Kammlotte, die der Kaufmann unter dem Namen Hayrbins kennet.

Stolkſcher Käſe, eine Gattung fetter holländiſcher Käſe, die in der Krimpener Waard in Südholland gemacht, und meiſtens von Gouda zum Handel gebracht werden.

Stolzer Heinrich, ſ. Allgut.

Stoneware, ſ. Steingut.

Stoppgarn, fil au grélot, eine Art weiſſen leinenen Garns, die aus Holland zu Markte kömmt. Es wird zur Filetarbeit, zum Stopfen der feinen Leinwand, zu Stickereyen, u. dgl. gebraucht. Die Gattung hat 48 Gebinde, und wird durch Nummern unterſchieden, welche bey 14 anfangen, und bis auf 400 ſteigen. Man handelt dieſe Waare nach Dutzenden.

Storax, Storaxgummi, Styrax, ein ausländiſches Gummi, das von einem dem Quittenbaume ähnlichen Gewächſe theils freywillig fließt, theils auch durch Einſchnitte erhalten wird. Der Baum wächſt in verſchiedenen Gegenden der Levante, beſonders in Syrien, in den Gegenden am rothen Meere, in Karamanien, u. ſ. w. Er kömmt zwar auch in Provence bey Euers und Montrieux, und in andern ſüdlichen Gegenden von Europa, fort, aber er giebt da wenig oder gar keinen Storax. In Provence führt das Gewächſe den Namen Aligouſier. Es kömmt dieſes wohlriechende Gummi unter zweyerley Geſtalten von Smyrna, Venedig, Livorno, Marſeille, Trieſt und Amſterdam zum Handel. Die eine iſt feſt und trocken, die andere aber feucht und flüſſig.

Storax in Tropfen bringt man aus Karamanien in kleinen Schachteln nach Smyrna, Konſtantinopel und Marſeille. Man hält die Waare für vollkommen in ihrer Art, wenn viele weiſſe Körner, die ganz rein und lauter, ſich darunter befinden. Man probirt die Schachteln mit einem Meſſer, welches man hineinſticht, und unterſucht ſo, was für Waare darinnen enthalten ſey; denn gewöhnlich liegt obenauf Storax von weiſſer Farbe und auserleſener Gattung, inwendig aber das Gegentheil von beyden.

Der Artikel wird in alle Gegenden von Europa über die vorgedachten Plätze und die Inſel Cypern ausgeführt. Man verſchickt ihn

in Kiſten, deren jede vier Schachteln enthält, von welchen eine wie die andere 30 bis 33 Pfund florentiniſchen Gewichts ſchwer ſeyn ſoll.

Durch Einſchnitte in den Baum, von welchem ſchon die Körner abgeſammlet ſind, erhält man noch eine andere Art Storax, die Calamita genannt wird. Es iſt das Gummi, welches von der Rinde abgeſchrabt worden. Mit dieſem vermiſcht man das, was durchs Deſtilliren der Sonnenhitze aus dem Baume ſchwitzt, oder auch was allenfalls von der Erde aufgeſammlet wird. Dieſes Gemengſel wird ſo, wie es zuſammengerafft worden, aus Karamanien nach Cypern gebracht; hier thut man es in großen Keſſeln über dem Feuer zerlaſſen, und wohl reinigen. Man ſchaumet mit Löffeln alle Unreinigkeiten ab, und ſcheidet die gröbern Theile von Holz und Erde, die ſich etwa darinnen befinden mögen, und dieſer Satz wird Storaxkleyen (Semola di ſtorace) genannt. Dieſer Abſchaum wird wohlfeiler verkauft, weil alle ölichte Theile davon abgeſondert ſind. Der auf ſolche Art geläuterte Calamitſtorax wird hernach in Säcke gepackt, und ſo an die Handelskomtoire der Franken verkauft, welche ihn in alle Gegenden von Europa verſchicken. Der Sack hält gewöhnlich 50 bis 60 türkiſche Oken im Gewicht. Man heißt ihn Calamitſtorax, weil man ihn ehedem in dünnen Röhren, wie Federkiele, zum Handel gebracht hat.

Man erkennet die Waare für gut und untadelhaft, wenn ſie fein dunkelbraun von Farbe iſt, und ſich recht fett anfühlt. Man nimmt davon ein wenig, knetet es in der Hand zu einer Kugel, und bemerkt, ob die Theile ſich dicht an einander hängen, wie auch, ob der Storax, wenn man ihn anzündet, lange Zeit wie ein Licht fortbrenne; wenn dieß geſchiehet, ſo iſt die Waare gut.

Der flüſſige oder feuchte Storax, Storax liquida, kömmt von Smyrna und der Inſel Cypern über Marſeille, Venedig, Trieſt zum Handel, und wird in feine und gemeine Sorte unterſchieden. Die erſtere iſt gelbbraun oder röthlichbraun von Farbe, halbdurchſichtig, und von ſehr ſtarkem und durchdringenden Geruch. Die andere ſieht wie braune oder graue Hefen aus, iſt fett, hat aber einen viel ſchwächern Geruch, und kann ohne vorhergegangene Läuterung kaum gebraucht werden.

Alle dieſe Storaxſorten werden in der Medicin, zu Raucherwerk, zum Parfu-

miren,

miren, in den Tobaksfabriken, u. ſ. w. verbraucht. Man handelt ſie durchgängig netto Thara.

Storch, Ciconia, ein bekannter Zugvogel, den wir nur darum hier berühren müſſen, weil noch zuweilen gewiſſe Theile von demſelben zur Medicin gebraucht werden. Hierunter iſt das Fett, ꝛc.

Storchſchnabel, Geranium, ein Kraut, welches theils auf altem Gemäuer, feuchten Steinhaufen, u. ſ. w. wild wächſt, theils auch in den Gärten mit Fleiß gezogen wird. Das Gewächſe hat ſeinen Namen von der Geſtalt des Saamens, welcher in einen langen Faden ausläuft. Auf eine irregulaire fünfblätterichte Blume, die es trägt, folgen fünf ſolcher Saamen, die ſo vereiniget ſind, daß ſie gleichſam einen Schnabel bilden. Die ausländiſchen Arten von dieſem Gewächſe wachſen in Stauden. Es giebt deren gar vielerley Sorten, z. E. die mit dem Froſchpfotenblatte, und violetten, weiſſen oder roſenfarbenen Blumen; dergleichen mit Bieſamgeruch; den braunen Storchſchnabel mit geflecktem Blatte; den blutfarbenen mit tief gekerbten Blättern; den mit ſchwarzen Blumen, u. ſ. w. Unter den beſtändigen Arten ſind merkwürdig: der afrikaniſche baumartige Storchſchnabel mit rothen Blumen und ſolchen Blättern wie der Frauenmantel; dergleichen mit dem ſilberfarbenen Pappelblatte; mit dem Weinblatte, ſo einen Meliſſengeruch giebt; mit Sinauähnlichen Blättern; mit Ackleyblättern; mit Betonienblatte und kleinen geſtreiften Blumen. Die jährigen beſtehen unter andern aus dem Storchſchnabel mit Korianderblatte und fleiſchfarbenen Blumen; dem mit blauen Blumen; dem mit Schierlingsblatte, ſo nach Bieſam riecht; mit Stachelbeerblättern und röthlichen Blumen, ꝛc. Das Kraut wird ſeiner zuſammenziehenden Kräfte wegen in der Medicin gebraucht.

Stracci, im italieniſchen Handel die Straßſeide.

Straſini, ſ. Korallen.

Stramoro, ſ. Korallen.

Straſs, eine Maſſe oder Steine von Kryſtallglaſe, die den Topaſen ziemlich gleichen. Der Artikel wird zu Schnallen, Ohrringen, Halsgeſchmeide, u. d. häufig verarbeitet. Er führt den Namen von ſeinem Erfinder, einem Strasburger Künſtler.

Straſſes, ſ. Seide.

Straußeyer, Struthionum ova, werden aus Afrika und andern heiſſen Erdtheilen

nach Europa gebracht. Man erhält ſie beſonders häufig aus den Wüſten, die dem weißen Vorgebürge gegen Oſten liegen. Dieſe Eyer ſind ſehr groß. Man hat deren ſchon manchmal gefunden, welche 10 Pfund und darüber gewogen haben. Man hält ſolche im friſchen Zuſtande für ſehr nahrhaft und geſund. Die Schaale daran iſt weiß, glatt, von mittelmäßiger Dicke, und ziemlich hart. Man braucht ſie zu Trinkgeſchirren und zur Zierde in den Naturalienſammlungen und Apotheken. In der Türkey und in Perſien hängen die Einwohner die Straußeyer an die Decken ihrer Moſcheen, zwiſchen den Lampen, als Zierrath auf.

Straußfedern, Plumes d'Autruche: Die ſchönſten kommen aus Algier, wo man zu dieſer Abſicht Strauße unterhält, denen man im Junius und Julius die gröſten Federn ausrupft. Die kleinern, welche vom männlichen Strauß allemal ſchwarz, vom weiblichen aber nur grau ſind, kann man aber bloß erhalten, wenn dieſe Vögel getödtet werden. Die ſchwarzen heißt der Franzoſe petits noirs, die andere petits gris, oder pointe plate. Schlechter ſind die Federn aus Tunis, von Seyd, Aleppo, Alexandrien und der Inſel Madagaskar; die ſchlechteſten bekommen wir aus Senegal. In neueren Zeiten haben in Afrika die Juden den ganzen Handel mit dieſen Federn an ſich gezogen, und dieſe ſenden ſolche ihren Freunden in Livorno zu, von wo ſie nachher weiter verſchickt werden. Man hat Federn, das Hundert für 400, 200, auch 100 Livres; und die äuſſerſten Schwanzfedern das Hundert zu 40 Livres. Die jungen und kleinen Federn (Plumes vierges) werden nach Pfund zu 15 bis 40 Piaſtern verkauft.

Alle dieſe Federn verlangen noch eine mühſame Zurichtung. Sie werden mit Seife gewaſchen, hernach in faſt ſiedendheißes Waſſer, worinn man Kreide oder ſpaniſches Weiß gethan hat, eingetunkt, hierauf mit Indig etwas blau gemacht, auch geſchwefelt. Um ſie zu friſiren, zieht man die Fahne, oder den Bart, unter einem ſtumpfen Meſſer über den Finger weg. Die kleinen Federn, welche ſelten ſchwarz genug ſind, werden mit Blauholz und Vitriol gefärbt. Die ganz weißen nehmen nicht gern eine völlige Schwärze, wohl aber die übrigen Farben an. Die roſenrothe giebt man ihnen mit Saflor, die grüne mit Curcume und Blau.

Plumes en maſſe, heißt der Franzoſe ein Packet von 50 Stück Straußfedern, und dieſe beſtehen aus lauter weißen, feinen und ſchönen Federn. Die andern werden nach dem Gewicht gehandelt.

Die franzöſiſchen Federſchmücker und Federhändler unterſcheiden die Straußfedern in premieres, ſécondes, tierces, femelles claires, femelles obſcures, bouts de queuve, bailloques, grand noir, petit noir, und petit-gris. Plumes en fagot ſind Federn, wie ſie in Packeten fallen. Ploc oder Poil d'Autruche, die Pflaumfedern vom Strauße. Plumet d'Autruche, eine ganze Straußfeder, um den Hut herum langend. Ueberhaupt werden die vom männlichen Strauße höher geſchätzt, als die andern, denn ſie fallen breiter, vollkommner und fein federigter.

Hier iſt der ohngefähre Preisfuß, nach dem man die verſchiedenen Sorten dieſer Waare ſchätzen kann.

Wenn das Hundert von der erſten und feinſten Sorte, Plumes premieres, 75 Livres gilt, dann gelten

die ſécondes	40 Liv.	
= Tierces	12 =	
= Femelles claires	40 =	
= = obſcures	12 =	
= Bouts de queuves oder Schwanzſpitzen, wie auch Bailloques, gr. und petit noir	3 Liv.	
die Petits gris gar nur	20 S.	

Der Ausſchuß von den Straußfedern, und auch manchmal die Sorten petit gris und petit noir, werden mit dem Meſſer friſirt, und hernach zum Beſetzen der ſpaniſchen Mützen angewandt. Man macht auch davon Müffe, Palatine und dergl.

Streckwaare, ſ. Eiſen.

Streckwerk, zu Bremen eine gewiſſe Art Bruchſteine, ſ. Steine.

Streichblume, ſ. Rainblume.

Streicheiſen, Bügeleiſen, Plätteiſen, fr. Fer à répaſſer le linge, ſind bekannte Werkzeuge zum Plätten des feinen leinenen Zeuges, die allenthalben von Rothgießern und Beckenſchlägern aus Meßing verfertiget werden; indeſſen giebt es doch gewiſſe Oerter, wo dieſer Artikel von vorzüglicher Güte gemacht wird. In Deutſchland ſind Nürnberg und Aachen, in Frankreich aber Vrigne-aux-bois, unweit Sedan, in dieſem Fache am meiſten berühmt.

Streichkraut, ſ. Gelbkraut.

Streifwurz, ſ. Sauerampfer.

Stremo, ſ. Korallen.

Streuſand, zum Beſtreuen des

des Geſchriebenen: von ſolchem kommen verſchiedene Sorten zum Handel. Italien liefert braunen mit Goldglanz, ſchwarzen mit Silberglanz, grünen und andere Sorten mehr; die Inſel Elba ſchwarzen und eiſenfärbigen, wie auch Valdarno im Toskaniſchen. Man ſehe auch Polvere del Diavolo, und Sand aus Norwegen. Nürnberg giebt viel Streuſand von Elfenbein und Knochen, der da metzenweiſe gehandelt und häufig ausgeführt wird. Endlich aus den meißniſchen Gebürgen bringt man einen blauen Stein, der ſehr ſchön ausſiehet, und mit Goldglanz durchſprengt iſt. Hieraus macht man einen feinen Streuſand, ſchlägt dieſen in kleine Fäßchen, und verfährt ihn.

Strohbändchen, ſind dünne und ſehr ſchmale ſeidene Bänder von allerley Farben, die nicht breiter, als ein Strohhalm gemacht werden. Sie ſind mit Gummi ſtark geſteift, und werden zu Beſetzungen auf Kleider, zum Kopfputze u. dergl. angewandt.

Strömlinge, Strömminge, eine Art Sardellen, welche man an den Küſten von Schweden und England häufig fängt. Die Schweden ſalzen ſolche in Menge ein, ſchlagen ſie in Fäßer, und ſchicken ſie zum Handel.

Strohbücklinge, Strohbocking, ſind geräucherte Häringe, die in geflochtenes Stroh eingepackt, und hernach ſtrohbundweiſe verhandelt werden. Zwanzig engliſche Stroh, oder 10,000 Stück werden für eine Laſt gerechnet. Aus Holland bringt man die meiſten Strohbücklinge nach unſern Seeſtädten.

Strohhüte, ſind beſonders in den heiſſen Ländern ein ſehr gangbarer Artikel. Die Landleute in manchen Gegenden treiben damit ein vortheilhaftes Gewerbe. Es giebt darunter welche, die ſo fein und künſtlich geflochten ſind, daß die artigſten Damen ſich ihrer nicht zu ſchämen brauchen. Darunter gehören z. E. die, welche um Campi, im ſogenannten Circondario di Firenze, verfertiget werden. Sie gehen in großer Menge nach den Küſten am mittelländiſchen Meere, nach England, der Levante u. ſ. w. Es giebt Jahre, wo über Livorno einige tauſend Kiſten ſolcher Hüte verſchifft werden. Man macht dieſe Gattung in Krain, Franken, Schwaben, im Perchthale, an den Gränzen von Niederöſterreich ꝛc. nach. Von der krainerſchen gehen viele nach Wien und anderwärts hin, und werden

den da für ächte florentiniſche verkauft. Aus dem Perchthale gehen viele in die Schweitz und die angränzenden Länder. Die meiſten liefert das jauchener Kirchſpiel in Krain.

Auch Sachſen macht in Menge und von vorzüglicher Güte dieſe Waare. Beſonders ſind die Dörfer Laubegaſt, Poſſendorf und mehrere in der Gegend um Dresden deswegen berühmt. Sie ſetzen jährlich von dieſem ſo geringſcheinenden Artikel für mehrere tauſend Thaler ab.

Dieſe Hüte werden nun entweder ſo, wie ſie geflochten worden ſind, zum Handel gebracht, oder man füttert ſie mit Taffent, Atlas, ſeidenem Croiſé, Baumbaſt, Glanzleinen u. dergl., beſetzt ſie mit Bändern, Schleifen, italieniſchen und franzöſiſchen Blumen, Federbüſchen und andern Zierrathen. Sie ſind ein Artikel der Mode- und Galanteriehändler. Die ſogenannten Gottſcheber wandern auch mit Strohhüten in allen öſterreichiſchen und benachbarten Provinzen herum.

Struck, heißt man einen von Wolle gewebten dicken Zeug, der durch die Fußarbeit verfertiget wird. Man nennt ihn auch Everleſtin. Die beſten und feinſten Sorten dieſes Artikels liefern England und Sachſen. Man hat deſſen von verſchiedenen Farben und Muſtern, doch meiſtens in Schwarz, Weiß oder Scharlachroth. Der ſchwarze Struck wird beſonders zu Weſten und Hoſen getragen. Der engliſche iſt 3 und 1/2 Viertel der leipziger Elle breit, und in Stücken von 30 Yards Länge. Der von Gera im Vogtlande, von Rochlitz, Borna, Herrnhut, Neuſalze u. ſ. w. iſt insgemein 7/8 breit, und 50 bis 60 Ellen lang.

Strümpfe, ſind ſowohl der Form als auch dem Stoff nach von unterſchiedlichen Sorten. Es giebt erſtlich Manns-, Frauen- und Kinderſtrümpfe, Winter- und Sommerſtrümpfe, ſeidene, halbſeidene, floretſeidene, baumwollene, zwirnene, caſtorhaarene, wollene, Stammet- und mehrere dergleichen Strümpfe; ferner gefärbte und ungefärbte, gewalkte, halbgewalkte und ungewalkte. Sie ſind entweder geſtrickt oder auf dem Stuhle gewebt, von einfacher Farbe oder melirt u. ſ. w. Die ſeidenen ſind von offener oder von gedrehter und gezwirnter Seide, glatt, gemuſtert oder ſtreifig gewürkt oder geſtrickt, mit glatten, gemuſterten oder durchbrochenen Zwickeln. Es giebt darunter zugerichtete oder appretirte, und auch unzugerichtete.

Die wollenen, baumwollenen und zwirnenen ſind von ein-, zwey-, drey- bis vierdräthigem Garne u. ſ. w.

Von ſeidenen Strümpfen liefern England, Frankreich und Italien die beſten Sorten zum Handel. Die engliſche Waare iſt ſehr ſchön von Ausſehn und recht dauerhaft, aber verhältnißmäßig etwas theuer. Brüſſel in Brabant macht gute ſeidene Strümpfe, die den franzöſiſchen nichts nachgeben. In Frankreich ſind Paris, Lyon, Ganges, Nimes, Montauban, Verſailles durch ihre Fabriken dieſer Art, und den damit verbundenen Handel, vorzüglich berühmt. In Nimes allein ſind über 50 ſolcher Fabriken, welche eine erſtaunliche Menge ſeidener Strümpfe verfertigen, und in allen Gegenden von Frankreich, Spanien, Portugal, Deutſchland, Norden und Weſtindien abſetzen. Ganges in Languedoc liefert vortrefliche Waare, die in ganz Europa Vertrieb findet. Dourdan inſonderheit graue und weiße von vorzüglicher Dauer. Nach den franz. Fabrik-Reglements dürfen ſeidene Strümpfe nicht anders, als von achtfädiger Seide (à 8 brins), wenn man dazu gemeine Seide nimmt, gemacht werden. Zu denen aber, die von Organſin-Seide verfertiget werden, ſoll man zwölffädige nehmen. Die ſeidenen Mannsſtrümpfe dürfen nicht unter 4 Unzen, und die Frauenſtrümpfe nicht unter 2 und 1/2 Unze im Gewicht halten. Die floretſeidenen müſſen wenigſtens dreyfädig ſeyn. Und von dieſen ſollen die Mannsſtrümpfe 5 Unzen, die Frauensſtrümpfe aber 3 Unzen wiegen.

In Spanien iſt beſonders Barzellona in dieſer Manufaktur berühmt. Es führt eine Menge dieſer Waare nach verſchiedenen Marktplätzen, inſonderheit nach den deutſchen Seeſtädten u. ſ. w. aus.

In Italien liefern beſonders Mayland, Como, Mantua, Turin, Genua, Venedig, Bologna, Peſaro, Forli, Camerino, Florenz und Neapel eine auſſerordentliche Menge ſeidener und floretſeidener Strümpfe. Die mayländiſ. ſind die wohlfeilſten und leichteſten. Die ſchwarzen und grauen von Turin und Genua ſind vorzüglich im Handel beliebt. Turin hat 6 bis 700 Stühle zu ſeidenen Strümpfen, die jährlich eine große Menge dieſes Artikels liefern. Zu Neapel macht man unter andern eine beſondere Art, die ungemein geſchmeidig, und ſelbſt bey einer gewiſſen Schwere durchſichtig ſind, und wie gewürkt ausſehen.

Dieſe

Dieſe dehnen ſich auſſerordentlich nach dem Fuße, und ſehen ſehr gut aus. Man heißt die Art durch ganz Italien Calze oder Calzette alla Napolitana zum Unterſchiede der übrigen Fabrikarten.

Venedig liefert beſonders die violetten Prälatenſtrümpfe für vornehme Geiſtliche der römiſchen Kirche.

Mayland, Como und Mantua ſind durch ihre unappretirten milch- und perlfarbenen, ſchwarzen, grauen und melirten Strümpfe im Rufe.

In weißſeidenen Strümpfen können es bis jetzt die Italiener weder den Franzoſen noch den Engländern gleich thun. Es ſcheint, als wenn jene die rechten Handgriffe bey der Zurichtung nicht verſtünden, oder es liegt auch an dem Stoff, den ſie zu ihrer Arbeit wählen.

In Deutſchland ſind Berlin, Offenbach im Yſenburgiſchen, ſo wie in der Schweitz verſchiedene Oerter durch dieſe Manufaktur im Rufe.

In Anſehung der wollenen Strümpfe gebührt England die erſte Stelle. Kein anders Land mag es dieſem an Feine, Kernhaftigkeit der Waare, und äuſſerm Ausſehn gleichthun. Es führt davon eine ungeheure Menge aus. Ehmals giengen die engliſchen Strümpfe inſonderheit nach Spanien, jetzt aber iſt der Vertrieb in dieſem Lande auf das eingeſchränkt, was der Schleichhandel einbringt, indem die Einfuhr verboten worden. Es giebt zu London eine Menge Niederlagen ſolcher Waaren aller Art, nemlich Läger von ſchottländiſchen Strümpfen aus Aberdeen und andern Manufakturorten dieſes Landes; dieſe ſind meiſtens nur ordinaire Art und mit der Nadel geſtrickt, aber gut und dauerhaft. Der größte Theil iſt melirt von Farbe und wird von gefärbter Wolle gemacht. Das Dutzend gilt 18 bis 30 Schill. Sterl. Noch andere Niederlagen ſind mit lauter geſtrickten Strümpfen von der Inſel Jerſey angefüllt. Dieſe werden weiß eingekauft, und die Käufer laſſen ſolche hernach zu London färben und zurichten. Endlich giebt es wieder andere Magazine, wo die Strumpfwaaren aus den übrigen Provinzen Englands, z. E. aus den Grafſchaften Leiceſter, Derby und Nottingham zu Verkauf liegen. Die aus Derby und Nottingham ſind inſonderheit von feiner Art, die aus Leiceſtershire aber von mittler und ordinairer.

Auſſer London führen noch Colcheſter, Barmouth in Meirioneddshire, Witney,

Kendal ꝛc. eine erſtaunliche Menge dieſes Artikels faſt in alle Gegenden der Welt aus.

In Frankreich ſind beſonders folgende Oerter durch dieſen Induſtriezweig rühmlichſt bekannt: Annonay in Vivarais liefert gute Mittelſorten, das Dutzend zu 21 bis 22 Livres, die meiſt nach der Levante ausgeführt werden.

Arcsen-Barrois in Bourgogne, geſtrickte Sorten, welche zu Troyes, Dijon, Rheims und Paris Abſatz finden.

Aumale im Lande Caux, geſtrickte Strümpfe auf engliſche Art, und Autun in Bourgogne feine geſtrickte, von welchen das Dutzend 30 bis 36 Livres im Preiſe gilt.

Zu Chateau Salins in Lothringen verfertiget man die ſchönen geſtrickten auch gewürkten Strümpfe, die unter dem Namen Bas de Vic ſowohl in ganz Frankreich als auswärts berühmt ſind. Sie ſind von vorzüglicher Güte und empfehlen ſich auch durchs Aeuſſere.

Dourdan in Hurepoix, ſchickt viele geſtrickte und gewebte wollene Strümpfe nach Paris, auch nach andern Orten des Reichs, und zum Theil nach auswärts. Die gemuſterten und ſogenannten Bas à Côtes ſind vorzüglich geſucht.

Kein Ort in Frankreich hat ſo ſtarke Wollenſtrumpfweberey und Strickerey, als Orleans. Man ſchlägt die Anzahl der Menſchen, die da in dieſem Fache arbeiten, auf 10,000, und darüber, an. Man gebraucht dazu theils feine ſpaniſche Wolle, theils gute Sorten aus Berry. Das meiſte von dieſer Waare geht nach Paris, Lyon und Marſeille.

In vielen Dörfern des Herzogthums Maine, 5 oder 6 Meilen von Dourdan, werden ſehr häufig ſogenannte Bas d'eſtame drapés geſtrickt; man nimmt dazu die feinſte Wolle aus Berry, und ſchickt die Waare in Menge nach Paris, Rouen, Verſailles und weiterhin.

Chartres und Janville in Bauce liefern die nemlichen Sorten, und führen ſolche nicht allein nach verſchiedenen Gegenden von Europa, ſondern auch nach den Kolonien in Amerika aus.

Die Manufaktur in Pleſſier-Rozainvilliers in Picardie verfertiget inſonderheit Eſtameſtrümpfe, welche in ſehr großer Menge in der Levante und in Amerika Abſatz finden. Man ſchätzt die Anzahl der verſchiedenen Arbeiter, die ſich mit dieſer Manufaktur in Picardie abgeben, auf mehr, als 30,000.

Die

Die Strümpfe ſind auch unter dem Namen Bas de Santerre, ein Diſtrikt in der Provinz, wo dieſe Arbeiten am lebhafteſten betrieben werden, bey der Handlung bekannt.

In Deutſchland ſind Hamburg, Lüneburg, Braunſchweig, Magdeburg, Halle, Hanau, Bautzen, Görlitz, Tſchoppau, Erlangen und Wunſiedel im Bayreuthiſchen, wie auch verſchiedene Oerter in Weſtphalen, ihrer guten wollenen Strümpfe wegen, im Rufe. So auch Herborn im Dillenburgiſchen, das jährlich gegen 10,000 Dutzend wollener Strümpfe liefert, und dieſe meiſtentheils in Weſtphalen abſetzt. Das Dutzend von den Mannsſtrümpfen koſtet 9 Gulden in hieſigem Gelde, die Frauensſtrümpfe nur 6 Gulden.

Erlangen liefert gute gewirkte wollene Strümpfe, und zwar in noch größerer Menge, als der vorgedachte Ort, und ſetzt davon auſſerordentlich viel auf den deutſchen Meſſen und Märkten ab. Ein gleiches thun Schwabach im Onolzbachiſchen, und Wunſiedel im Bayreuthiſchen.

In den öſterreichiſchen Staaten ſind durch dieſe Manufaktur und den damit verknüpften Handel vorzüglich im Rufe: Dux in Böhmen und Poneggen im Mülviertel, nebſt noch einigen andern Orten. Zu Weixelburg und Neumarktel in Krain verfertiget man in großer Menge wollene gewalkte Strümpfe, und bringt ſie unter dem Namen Socken zu Markte.

Dännemark hat ſeine jütländiſchen, isländiſchen eindräthigen, und ferroiſchen Strümpfe, womit es einen anſehnlichen Handel nach auswärts treibt.

In Italien macht man zu Padua, Fabriano ꝛc. gute Sorten wollener Strümpfe.

Von baumwoll. Strümpfen liefern Deutſchland, Frankreich und England das meiſte zum Handel. Unter Deutſchlands Städten ſind Erfurt, Langenſalze, Chemnitz, und noch einige Oerter im Erzgebürge und Thüringen, wie auch Salzburg durch die Menge und Güte ihrer baumwollenen Strümpfe im Rufe. Sie ſetzen hiervon in allen Gegenden der Welt ab.

Hameln und noch einige andere Oerter an der Weſer ſchicken ſehr feine drey-, vier- bis fünfdräthige baumwollene Strümpfe zum Handel, welche die allerbeſten unter den ausländiſchen, ſogar die neapolitaniſchen, an innerer Güte, ſchönem Ausſehn und an Dauerhaftigkeit übertreffen. Man hat es hier durch

Prämien ſo weit gebracht, daß aus einem einzigen Pf. Baumwolle bis 160 Stück Garn, durch Hülfe wohleingerichteter Maſchinen, geſponnen werden. Die feinen Strümpfe von Hameln gehen häufig auswärts, zum Theil an große fremde Höfe u. ſ. w. Chemnitz und mehrere Orte im ſächſiſchen Erzgebürge ſchicken eine auſſerordentliche Menge feiner, mitteler und ordinairer baumwollenen Strümpfe zu Markte. Sie finden allenthalben in Deutſchland, und auch in den angränzenden Ländern Abnehmer. Auch Plauen, die Sechsſtädte in der Lauſitz, und mehrere Gegenden in Sachſen, ſtechen in dieſem Fache hervor; im Bayreuthiſchen Erlangen und Wunſiedel; in der Schweitz Glaris, Heriſſau u. ſ. w.

In Frankreich zeigen darinne die vorzüglichſte Thätigkeit: Troyes in Champagne, welche Stadt eine ungeheure Menge dieſer Waare jährlich nach Paris und in alle Städte des Reichs ſchickt; Bar-le-Duc liefert viele dreydräthige baumwollene Strümpfe zum Handel, wie auch Arcis-ſur-Aube; Bar-ſur-Seine vortrefliche dauerhafte, ordinairer ſowohl, als mittler und feiner Art, von welchen die erſtern gewöhnlich 18, die andern 24, und die letztern 36 Livres das Duzzend verkauft werden.

Auch Beſancon in Franche-comte, Orleans, Nimes u. a. m. liefern in großer Menge dieſen Artikel. Die erſtere Stadt ſchickt inſonderheit dreydräthige Sorten, von welchen das Paar, nach Verhältniß der Feine, 3 und 1/2 bis 9 Livres im Preis gilt, theils nach Paris, theils nach den Städten und Provinzen des Reichs, und theils auch nach Italien, den franzöſiſchen Inſeln u. ſ. w.

In Italien werden die beſten Sorten baumwollener Strümpfe um Gallipoli im Neapolitaniſchen, wie auch zu Perugia verfertiget.

Zwirnene Strümpfe liefern bey uns in Deutſchland vorzüglich Weſtphalen, Böhmen, Mähren, Sachſen und das Salzburgiſche; in Frankreich Angers; in Italien Bologna u. ſ. w.

Endlich lederne Strümpfe, die ſo gut wie ſeidene laſſen, uud auch eben ſo leicht gewaſchen werden können, verfertiget man zu Beziers in Languedoc.

Stücke, grobes Geſchütz, Artillerieſtücke, bringt man meiſtens nur in den Seeſtädten zum Handel. Man hat ſolcher von Eiſen, Metall, Stein, ja ſogar von Leder, aber doch ſind die von

den

den beyden erſtern Arten die gewöhnlichſten. Man unterſcheidet die Stücke in ganze, doppelte, und halbe Karthaunen, 36, 28, 26, 24, 16, 12, 8, 4 und 3 Pfünder ꝛc., in doppelte, ganze, und halbe Feldſchlangen, Falkonette und Feldſtücke, Schuwalows, Mörſer, Haubitzen, Koronaden, Stein-Stücke, Coehörner u. ſ. w. Die Haubitzen und Stein-Stücke ſind kurz von Lauf, aber mit einer großen und weiten Mündung. Die Kanonen ſchieſſen die Kugeln beynahe in gerader Linie fort: die Mörſer hingegen werfen den Körper ſo, daß ſeine Richtung mit der Horizontallinie einen Winkel macht. In der Sprache der Kunſt heißt nun die innere Höhlung des Geſchützes die Seele, der vordere Theil die Zirkelmündung, der Hintertheil, worinn das Pulver zu liegen kommt, die Kammer, der Durchmeſſer der Mündung, Caliber, der Durchmeſſer der Kugel wird Kugelcaliber genannt; und endlich der Unterſchied zwiſchen den beyden Kreiſen, Spielraum. Jede Kanone hat 3 Haupttheile von auſſen. Der hinterſte heißt Bodenſtück, der mittlere Zapfenfeld, der vorderſte Mundſtück. Jeder von dieſen Theilen wird an ſeinem Anfang und Ende mit Gliedern aus der Baukunſt verziert, und dieſe Zierraten heißt man Frieſen. Am Zapfenfelde ſind zu bemerken: die Schildzapfen, mit welchen das Stück auf die Lavetten aufliegt, und die Delphinen, oder Handhaben. Die drey Zierraten an den Kanonen heißen Bänder. Das hinterſte iſt das Kammerband, das mittlere nennt man Mittelband, und das vordere Halsband. Die eiſernen Stücke werden theils gegoſſen, theils geſchmiedet. Die metallenen werden aus der ſogenannten Kanonenſpeiſe, einer Vermiſchung von Kupfer, Meſſing, Zinn und Zink verfertiget. Die eiſernen kommen am häufigſten aus Schweden und Norwegen. Das letztere Land hat große Eiſenwerke und Gießereyen zu Laurwig, Moß u. ſ. w. Die Waare geht in großer Menge nach den Niederlanden, unſern deutſchen Seeſtädten und anderwärts hin. Man handelt die größern Stücke nach Schiffspfund, die kleinern Kanonen ſtückweiſe. Die metallenen erhält die Handlung aus Schweden, Norwegen und Holland. Faſt jeder etwas anſehnliche Staat in Europa hat ſeine eigene Gießereyen und Anſtalten, wo dieſe Sachen verfertiget werden. Die Franzoſen, vorzüglich die Lothringer, ſind in der Gießkunſt

kunſt Meiſter. Frankreich hat ſeine ſtärkſten Gießereyen zu St. Dizier in Champagne, Metz und St. Michel in Lothringen, Bourbon-Lancy in Bourgogne ꝛc., indeſſen iſt die Ausfuhr der verfertigten Waare nicht erlaubt. England hat vortrefliche Werke und Anſtalten dieſer Art zu New-Willey furnace, Rotherham ꝛc. Bey uns in Deutſchland ſind Aachen, Lüttich, Kölln am Rhein, und einige andere Städte theils durch ihre Gießereyen ſelbſt, theils durch ihren Handel mit den daraus entſtehenden Artikeln vorzüglich im Rufe. Mit kleinen Stücken und Mörſern, die zur Zierrath dienen, verſiehet Nürnberg faſt ganz Europa. Mit Böllern, einer Art kleiner eiſernen Mörſer, treibt Eckelsheim in der Grafſchaft Falkenſtein einen ziemlichen Handel nach verſchiedenen Gegenden.

Stühle, Gefäße, ſind von Nußbaum-, Zuckerkiſten-, Eichen-, Mahogany- und anderm Holze in allerley Form geſchnitten, ausgepolſtert, und mit Sammet, Plüſch, Tuch, Zeuge, Leinwand, gewürkten oder genäheten ſeidenen, reichen, wollenen, baumwollenen Zeugen, vergoldetem Leder, Korduan, Juchten u. ſ. w. überzogen. Man hat deren einfache, Lehn- oder Krüppelſtühle, Kannapee, Sopha, Ottomanen, Ducheſſes, Ruhebänke, Großvaterſtühle u. ſ. w., ſo auch Stühle nach franzöſiſchem, engliſchem und andern Geſchmack.

Stuhlkraut, ſ. Hauhechel.

Stundenkraut, ſ. Hirſchklee.

Sturzbleche, heißt man eine Gattung ſehr ſtarker Eiſenbleche, von welchen 8 bis 16 Stücke auf den halben Centner gehen.

Styrax, ſ. Storax.

Suber, ſ. Kork.

Suber montanum, ſ. Bergkork.

Sublimat, ſ. Queckſilber.

Sucar Mambu, ſ. Bambu.

Succade, heißt man beym Handel den feuchten, in Syrup eingemachten Citronat, ſo beſonders von Mallaga, wie auch aus Italien zu Markte gebracht wird.

Succinum, ſ. Agtſtein.

Succiſa, ſ. Teufelsabbiß.

Succotrina, ſ. Aloes.

Succus Acaciæ, ſ. Acacien.

Succus viridis, ſ. Saftgrün.

Suffimentum, ſ. Räucherwerk.

Suicent, ſ. virginiſchen Toback.

Suiſſé, eine weiſſe Sorte von der dritten Klaſſe der Burgunderweine.

Sukkerdon, heißt man baumwollene oſtindiſche Zeuge, welche die däniſch-aſiatiſche Geſellſchaft zu Verkauf bringt. Einige hierunter ſind 1 Elle und 3 Achtel, bis

7 Sechs-

7 Sechszehntheile breit, und 25 bis 26 Ellen lang; andere 1 Elle und 3 Achtel bis 5 Sechszehntheile breit, und 27 bis 28 Ellen lang; eine dritte Sorte hält 6 Viertel in die Breite, und 27 bis 28 Ellen in die Länge.

Sulphur, ſ. Schwefel.

Sulphur Lycopodii, ſ. Bärlapp.

Sumach, Schmack, latein. Rhus coriaria, Sumach, ein Färberkraut, welches uns die Inſel Cypern, Sicilien, Portugal und Spanien zum Handel liefern. Es kommt von einem ſtraußartigen Gewächſe, wird nebſt den Stengeln, Blättern und Kernen klein gemacht, und in kurzen dicken Säcken theils aus Sicilien über Livorno und Marſeille, theils aus Portugal von Liſſabon, Porto und Faro, oder aus Spanien von Mallaga zum Handel gebracht. Der Sumach trägt lange und zackigte Blätter, kleine roſenförmige Blumen, die aus großen, weißen Büſcheln beſtehen; ſeine Frucht iſt eine runde Schaale, in welcher nur ein einziger Kern ſitzt, der eine kugelförmige, platte und rauhe Geſtalt hat. Der beſte Schmack iſt der, welcher friſch, wohl trocken, und grün von Farbe ausſieht. Hingegen der weiße, braune oder graue taugt nicht. Der Strauch wächſt auch hier und dort in Italien, Frankreich, inſonderheit in Niederprovence, im Pais des Vosges ꝛc.; aber dieſe Sorte wird als Kaufmannswaare nicht geſchätzt. Den aus Sicilien ſucht man im Handel am ſtärkſten, und dieſer iſt auch gewöhnlich 20 Procent theurer, als der oportiſche. Palermo führt davon große Partheyen aus. Der von Oporto erſetzt das durch die Menge, und den niedrigen Preis, was ihm an der Güte, in Vergleich mit jenem, abgeht. Er wird ſehr häufig in alle Gegenden von Europa verfahren. Zu Faro handelt man dieſen Artikel bey 100 Pfund im Preis zu 1700 bis 2000 Rees. Zu Livorno bey 100 Pfund zu ſo und ſo vielen Lire. Zu Amſterdam bey 100 Pfund zu ſo und ſo vielen Schill. flämiſch. Man giebt darauf 4 Procent Thara. Hamburg handelt den Schmack bey 100 Pfund mit 8 und 2/3 Procent Rabatt in Kurant.

Der Schmack wird allenthalben, beſonders in den Manufakturörtern, in groſſer Menge von Färbern, Gerbern, Korduanbereitern ꝛc. verbraucht. Auch in Medicin findet er, wegen ſeiner anhaltenden und zuſammenziehenden Kräfte, Anwendung.

Super royal, ſ. Jeſus und Papier.

Suratſche Atlaſſe, ſ. Coutenis.

Suratſche Taffente, ſ. Aladjas.

Sũßholz, ſ. Lackritzenholz.

Sycomorus, ſ. Feigenbaum.

Sylveſter-Cochenille, ſ. Cochenille.

Symphytum, ſ. Beinwell.

Symphytum medium, ſ. Güldenpinſel.

Symphytum minus, ſ. Brunellenkraut.

Syringia, ſ. Lilac.

Syringites, ſ. Steinbruch.

Syrup, Syrupus, heißt man den Schaum oder verdickten Saft vom Zucker, welcher beym Läutern oder Raffiniren erhalten wird. Man bringt davon 3 Hauptſorten zum Handel. Eine enthält den Syrup, welcher aus dem Zuckerrohr ſelbſt ausgepreßt und hernach zur Honigdicke eingeſotten wird. Die zweyte beſtehet aus dem flüßigen, fetten und ſchmierigen Theil, der beym Raffiniren zurückbleibt, und ſich durchs Kochen zu keiner größern Feſtigkeit bringen läßt. Der feinſte und beſte Syrup iſt derjenige, welcher von den Zuckerformen abfließt, und geſammlet wird. Er beſteht beynahe aus geſchmolzenem Zucker, und iſt viel ſubſtanzióſer, als die andern Sorten. Der, welchen man aus dem Schaume durch eine verhältnißmäßige Doſis von Kalkwaſſer, und abermaliges Sieden ziehet, iſt magerer und ſchlechter, als die andern. Aller gewöhnlicher Zuckerſyrup beſtehet wohl aus ſolchen Sorten, wo man in den Raffinerien durchs weitere Kochen keinen ſonderlichen Nutzen mehr herauszubringen weiß; indeſſen liefert doch manches Land oder mancher Ort dikkern und beſſern Syrup, als andere, weil man hier oder dort es mit dem Auskochen nicht ſo genau nimmt. Der hamburger und breslauer werden aus dieſem Grunde in gewiſſen Gegenden Oberdeutſchlands am ſtärkſten geſucht. Der franzöſiſche iſt zwar dünner, als jene beyden, geht aber doch in groſſer Menge in alle Gegenden von Europa, beſonders in die deutſchen Seeſtädte, ja ſelbſt in die Länder, wo der raffinirte Zucker ein Monopol geworden iſt, beſonders weil dieſe Waare wohlfeilern Preis gilt, und immer im Ueberfluß zu haben. Der von Orleans wird unter den franzöſiſchen Sorten für den dickſten gehalten.

Weißer Syrup iſt eine beſondere Gattung, welche bey Verfertigung des Kandiszuckers abfällt.

Mit den ordinairen Sorten Syrups wird zu Amſterdam, Bourdeaux, Nantes, Ha-

Havre de Grace, Rochelle, Hamburg, Bremen, Kopenhagen u. ſ. w. ein ſehr beträchtlicher Handel nach allen Gegenden von Europa getrieben.

In Holland wird der braune innländiſche, wie auch hamburgiſche und franzöſiſche Syrup bey 100 Pf. zu ſo und ſo vielen Schill. flämiſch gehandelt; der weiſſe hingegen pfundweiſe für ſo und ſo viele Denare eben dieſer Rechnungs-Münze. Beyde Sorten ſind in Fäſſern und Quartteelen, oder ganzen und halben Stücken. Der franzöſiſche Syrup giebt 10 Procent Thara.

Kopenhagen verhandelt ſowohl den braunen, als auch den weißen Syrup bey 100 Pfund. Die königliche Prämie bey der Ausfuhr, oder vielmehr die Refactie beträgt 5 Rthlr. auf jedwede exportirte 5000 Pfund.

Zu Hamburg wird der franzöſiſche Syrup mit 10 Procent Thara und 1 Procent Gutgewicht gehandelt.

In den Apotheken macht man auch noch vielerley Sorten Syrupe, meiſtentheils aus allerhand Säften, abgezogenen Wäſſern, und Honig oder Zucker, welche zuſammen kunſtmäßig eingekocht werden. Unter dieſen ſind die gewöhnlichſten: der Altheen-, Cichorien-, mit Rhabarber-, Zimmet-, Citron-, Engliſch-Salz-, Bruſtbeeren-, Süßholzſaft-, Manna-, Myrthen-, Stoechas-, Toback-, Wallwurzſyrup u. dergl.

Mit noch andern Sorten treiben unterſchiedliche Oerter in Frankreich und Italien einen anſehnlichen Handel in viele einheimiſche und auswärtige Gegenden. Z. E. Beziers, Montpellier, Paris, Bourdeaux und Avignon. Hierunter gehören inſonderheit der Sirop de Capillaire, oder Syrup von Frauenhaar, Sirop d'Orgeat, Sirop d'Alkermes, Sirop de violette u. ſ. w. Sie ſind entweder in Gläſern oder ſogenannten Toupets von einer gewiſſen Doſis, die duzzendweiſe gehandelt werden.

In Seefracht rechnet man 3 Bariques oder Oxhöft Syrup auf die Seetonne.

Szezarder, ſ. ungariſche Weine.

Szybykowa, ſ. Salz.

T.

Taback, Toback, Tabacum, Herba ſanctæ crucis, Nicotiana, ein Kraut, das urſprünglich aus Amerika, beſonders von Tabaſco am neuſpaniſchen Meerbuſen

nach Europa gekommen iſt. Es wurde im Jahr 1560 nach Frankreich gebracht, und zuerſt Nicotiane genannt, von dem Manne, der die neue Waare einführte. Von Frankreich aus hat ſich der Gebrauch und die Pflanzung des Tabacks nach und nach auch in die übrigen europäiſchen Länder verbreitet. Die Tabackpflanze wächſt zwar in allerley Erdreich, doch gedeihet ſie in einer Art beſſer, als in der andern. Die Blätter, welche in ſchwerem Boden gebauet ſind, fallen ſtark, und beiſſen auf der Zunge. Die aber, welche in leichtem oder Sandgrunde gezogen werden, ſind leichtrer Art, nicht ſo ſcharf von Geſchmack, aber auch kleiner von Geſtalt. Der ſchicklichſte Boden für dieſes Produkt iſt ein mittelmäßig fetter, wohl gedüngter, aber nicht ſchwerer oder ſalpeterhaltiger Boden. Der Tabacksſaame, welcher durchaus von recht guter Art gewählt werden muß, wird erſt auf Beete geſäet, und davon hernach beym erſten Regenwetter auf ein Feld verpflanzt, welches gleich einem Hopfengarten in kleinen Hügeln zugerichtet iſt. In der Zeit eines Monats von der Verpflanzung werden die Stengel wohl einen Fuß hoch. Alsdann werden ſie oben geköpft, unten aber abgeblattet, und mit aller Aufmerkſamkeit die Woche zweymal von Würmern und Unkraute gereiniget. Etwa 6 Wochen hernach erreichen ſie ihre vollkommene Höhe, und fangen an, bräunlich zu werden. Dann ſind ſie reif, werden abgeſchnitten, in Haufen übereinander gelegt, und man läßt ſie eine Nacht ſo liegen, daß ſie ſchwitzen. Den folgenden Tag ſchafft man ſie ins Tabackhaus, welches ſo eingerichtet iſt, daß die Luft gut eindringen und durchſtreichen kann, doch ohne den Regen einzulaſſen. Hier läßt man ſie nun 4 bis 5 Wochen einzeln, um abzutrocknen. Zum Abnehmen wird feuchte Witterung erfodert, damit die getrockneten und dürren Blätter nicht in Staub zerfallen. Sodann legt man ſie auf Stäbe, und damit ſie noch 8 oder 14 Tage ſchwitzen können, deckt man ſie recht feſt zu. Man macht endlich nach Beſchaffenheit der Blätter unterſchiedliche Sortimenter, formirt daraus kleine Bündel, die man mit Stricken von eben dieſen Blättern gedrehet, umſchnürt, und trocknet ſie nochmals auf luftigen Böden, oder im Schatten. Der Tabacksſaame, wenn es auch wirklich der allerbeſte wäre, artet nach 2 oder 3

Jahren aus, und muß durch friſchen wieder erſetzt werden. Der beſte Tabak wird bey uns aus virginiſchem und maryländiſchem Saamen gezogen.

Aus den Tabaksſtengeln oder dem Stamme läßt ſich eine gute Art Pottaſche bereiten; auch kann man dieſe Stengel mit Vortheil in den Salpeterpflanzungen anwenden. Amerika iſt noch bis jetzt der Welttheil, wo dieſe Waare am häufigſten und von vorzüglicher Güte gebauet wird. Doch hat man im jetzigen Jahrhundert ſich auch hier und dort in Europa ſtark darauf befleißiget. Slavonien und Ungarn bauen eine auſſerordentliche Menge vortreflicher Tabaksblätter aus Saamen, den man aus Albanien geholt hat. Ungarn führt von dieſem Produkte jährlich für mehr als eine Million Gulden aus. Es verſieht damit nicht nur die übrigen Provinzen des öſterreichiſchen Hauſes, ſondern auch zum Theil das deutſche Reich, Sachſen, Holland und Italien. Der letzte amerikaniſche Krieg, durch den die Verſchiffung des virginiſchen und maryländiſchen ungemein erſchwert war, beförderte deſtomehr die Ausfuhr des ungariſchen Blättertabaks. Es gehen nun alle Jahre Millionen Pfunde über Trieſt und Fiume ins Ausland. Den ſtärkſten Tabaksbau hat Ungarn bey Gyarmath und Palanka in der Großhontergeſpannſchaft, bey St. Gotthard und Janoſchhaza, im eiſenburger Komitate; in der letztern Gegend beſonders fällt der beſte, der im ganzen Kreiſe jenſeits der Donau gebauet wird; ferner bey Debre in der Heweſchergeſpannſchaft, im ehmaligen temeswarer Banate; bey Dioſſegg in der biharer Geſpannſchaft, (dieſer hier wird inſonderheit zu Schnupftabak verarbeitet) und um Hapar und Jant in dem Tollnerkomitate, wie auch um Klein-Manock und Jzmeny. Der ungariſche Tabak iſt bräunlich von Farbe, oder ſchwarz, ſchön fett von Art, und hat einen guten Geruch. Zu Neuſatz wird der beſte Tabak in ganz Ungarn fabrizirt.

Der Slavoniſche gleicht ziemlich dem türkiſchen, wie er denn auch aus Saamen gezogen wird, der aus der Türkey geholt worden. Er wird am häufigſten und beſten in der poſcheganer Geſpannſchaft gezeugt, und in auſſerordentlicher Menge nach den italieniſchen Häven ausgeführt. Beyde Sorten, ſowohl der ungariſche, als auch der ſlavoniſche Blättertabak, würden auch

auf der Landſeite guten Vertrieb finden, wenn nicht der Durchgang durch Böhmen, Mähren, das öſterreichiſche Schleſien, u. ſ. w. ſelbſt von der Regierung durch allerhand Formalitäten gar ſehr erſchwert wäre. Die Quantität des tranſitirenden Tabaks dürfte erſtlich nicht unter 50 Centnern ſeyn, und dann müßte der Transport durchaus unter Begleitung eines oder mehrerer Tabaksbeamten geſchehen. Dieſen hätte der Kaufmann die Diäten, nämlich alle Tage einen Gulden für die Perſon, zu bezahlen, u. ſ. w., ſo lange, als die Durchreiſe dauert. Durch ſolche Umſtände nun wird freylich der gute ungariſche Tabak, der an Ort und Stelle einen ſehr niedrigen Preis, höchſtens 6 bis 7 Gulden der wiener Centner gilt, ſo ſehr vertheuert, daß ihn der Ober- und Niederſachſe und andere gar nicht brauchen können. Auſſerdem beträgt auch ſchon der Zoll, welcher von dieſer Waare in Ungarn und bey ihrem Durchgange durch die öſterreichiſchen Erbländer erhoben wird, gegen 20 Procent vom Einkaufspreiſe.

Die Haupttabaksmärkte ſowohl von den ungariſchen als auch von den ſlavoniſchen Sorten fallen im December. Zu dieſer Zeit werden die Preiſe dieſer Waare gemeiniglich fürs ganze Jahr feſtgeſetzt.

Der Podoliſche Tabak iſt nicht ſo dunkelbraun von Farbe, wie jene Sorten, auch nicht ſo fett, und hat einen ſchlechtern Geruch. Er geht beſonders nach Oeſterreich, in die preuſſiſchen Fabriken, und ins republikaniſche Polen. Er wird nun für Rechnung des Landesherrn verkauft. Der Artikel gilt einen beſtimmten Preis, und insgemein etwas mehr, als der ungariſche, aber nicht der mehrern Güte wegen, ſondern weil er leichter abgeſetzt und ausgeführt werden kann. Der Transport dieſer Waare geſchiehet auf ſehr wohlfeilem Fuß: meiſtentheils bedient man ſich dazu der Ochſen, die hernach da, wo der Tabak abgeſetzt wird, ebenfalls mit Vortheil verkauft werden. Auch ſogar die Wagen führt man nicht wieder zurück, ſondern verkauft ſie als Brennholz oft für ein paar Groſchen. Freylich ſind dieſe ſehr einfach und plump zuſammengeſetzt, und an keinem ein Loth Eiſen, doch dienen ſie zu der Abſicht, wozu ſie der Fuhrmann braucht, noch immer genung.

Der Ukrayniſche Blättertabak giebt in der Güte, wenn er ordentlich und mit Fleiß gebrackt worden iſt, dem ungariſchen nicht ſon-

derlich

derlich viel nach. Man hat deſſen zweyerley Hauptſorten, nämlich Titun oder Rauchtabakblätter, und Bakun, der zu Schnupftabak dient. Die Titunſorte gilt gemeiniglich etwas höher im Preis, als die andere. Auſſerdem unterſcheidet man den Ukrayniſchen Tabak auch noch in Saratofſchen, Virginiſchen und Ameersvoorder. Die beyden letztern Sorten ſind aus virginiſchem und holländiſchem Saamen erzeugt. Man handelt ſie im Lande nach Pud, und St. Petersburg führt davon das meiſte aus. Der ruſſiſche Tabak geht beſonders nach Lübeck, Amſterdam, Kopenhagen, Schweden, Danzig, u. ſ. w. Der Abſatz dieſes Artikels wird noch immer zunehmen, wenn die Regierung mit der Einrichtung fortfährt, die ſie ſeit einigen Jahren angefangen hat, nämlich wenn ſie ferner dafür ſorgt, daß den Pflänzern guter Saame geliefert wird, und wenn ſie eine gewiſſe Prämie für die Ausfuhr bewilliget, auch in den Orten, wo die Waare zu Markte gebracht, und verſchickt wird, auf gute Ordnung beym Bracken, Sortiren und Verpacken genau halten läßt. Die Inſtruktion, welche hierüber vor einigen Jahren von der Regierung an das Kommerzkollegium ergangen iſt, verdiente auch anderwärts, wo man den Tabaksbau emporbringen will, nachgeahmt zu werden. Sie enthält durchaus die zweckmäſſigſten Vorſchriften, die man über ſo etwas geben kann: 1) zum Exempel, daß tüchtige und erfahrene Leute zu Tabaksbrackern angeſtellt werden ſollen, die, wenn die Waare zu Markte gebracht wird, allen unreifen, angefaulten, oder ſonſt verdorbenen Tabak abſondern und ausmerzen ſollen, damit keine untaugliche und ſchlechte Waare mitunterlaufen, und der Landesart überhaupt einen ſchlechten Ruf beym Ausländer zuziehen könne. 2) Das Kommerzkollegium ſoll dafür ſorgen, daß taugliche Magazine angelegt werden, die ſo viel möglich ſich nahe bey den Schiffsanfuhrten befinden ſollen, damit die Unkoſten und Abgaben von der Waare nicht ohne Noth erhöhet werden. Doch verſteht es ſich von ſelbſt, daß die Eigenthümer ein mäſſiges Lägergeld dafür zu entrichten haben. 3) Die Bracker müſſen darauf ſehen, daß keine Betrügerey in Anſehung der Blätter, weder durchs Anfeuchten, noch Beſtreuen mit Sand und Erde, ꝛc., dabey geſchehen ſey. Sie ſollen deswegen alle verdächtige Bündel auswerfen, und fleißig Acht haben,

 daß

daß die Waare keine andere als die ihr eigene und natürliche Fettigkeit und Feuchtigkeit an ſich habe. 4) Sollen die Bündel Tabaksblätter nicht mit Schnüren, ſondern mit zuſammengedreheten Stricken aus Blättern gebunden, auch die Stengel allemal dicht am Bande abgeſchnitten ſeyn. Alle vom Froſt angegriffene Blätter, die ein geſchickter Bracker leicht aufs bloße Anſehen zu unterſcheiden weiß, ſollen ebenfalls ausgeworfen, und für untauglich erklärt werden. 5) Es wird dem Eigenthümer nicht verwehrt, daß dieſer die ausgeworfenen Blätter, unter dem Namen: Ausſchuß, verkaufen kann. Nur ſoll darauf genau geſehen werden, daß dieſe ausgemerzte Gattung nicht wieder mit der guten vermiſcht werde. 6) Da das feſte Einpreſſen und Einpacken des Tabaks in die Fäſſer, ſolchen am beſten vor aller Fäulniß bewahret, und die Waare während der Schiffahrt in eine vortheilhafte Gährung bringt, die ihre Güte noch ſehr verbeſſert, ſo wird dafür geſorgt, daß an den Magazinen Oerter eingerichtet werden, wo der gebrackte Tabak in die Fäſſer und Ballen eingelegt und gehörig eingepreßt werden muß. Da ſetzt alsdann der Bracker ſeinen Namen und Zeichen auf die Colli, und muß für die Richtigkeit der Bracke einſtehen. 7) Sollte nun aus fremden Ländern Klage einkommen, daß bey der Bracke, es ſey nun beym Sortiren oder beym Packen, ein Verſehen oder ein Betrug vorgegangen wäre, und es könnte mit Atteſtaten belegt werden, ſo ſoll das Kommerzkollegium die Klage unterſuchen, und dem beleidigten Theile nach Vorſchrift der Handlungsgeſetze ohne Verzug Genugthuung ſchaffen, und allenfalls wider den ſchuldig befundenen Bracker nach aller Strenge verfahren.

Der türkiſche Tabak, wozu auch der von Salonichi gerechnet wird, hat kleine grünlichte, braungelbe oder lichtgelbe Blätter, die ebenfalls büſchelweiſe zuſammengebunden ſind. Er wird meiſtens zu Rauchtabak angewandt, und geht ſtark nach Polen, Litthauen, Italien, u. ſ. w. Er hat einen angenehmen Geruch und Geſchmack, man muß aber ſchon daran gewöhnt ſeyn, ſonſt berauſcht er. Tabak iſt ein Hauptprodukt in Bulgarien. Die beſte Gattung iſt die von Yenidſche. Die Oka von dieſem gilt von 12 Para bis auf einen Piaſter ſchon an Ort und Stelle. Die darauf folgende iſt die

von Kirmalu; dieſe gilt 8 bis 10 Para. Kirdſchali iſt geringer. Kizil-Deli heiſſen die Türken einen ſehr ſtarken Tabak, welcher insſonderheit nach Aegypten und Arabien geht. Dieſer gilt in Bulgarien 8 bis 9 Para per Oka.

Am ſchwarzen Meere heißt man Maria-Baſche den ruſſiſchen Tabak, welcher in Rußland Kaſak-tutun genannt wird, und dieß iſt die beſte Sorte. Ouzun-Sobac nennt man die ſchlechtere, und Rumeli-tutun, auch Petridſche-tutun, den großblätterichten Rauchtabak aus Rumelien. Dizi-tutun iſt eine geringere Sorte des rumeliſchen Tabaks. Aba-tutun gilt noch einmal ſo viel im Preis, als die erſte der vorgenannten Sorten. Boktſcha-tutun iſt eine feine Sorte Rauchtabaks aus eben dieſer Gegend, die man in kleinen Ballen zu Markte bringt. Je kleiner und zarter die Blätter des türkiſchen Tabaks ſind, je höher ſchätzt man ihn.

Unter Frankreichs Provinzen bauen nur Elſaß und Flandern Tabak. Der elſaßiſche wird in den ſtraßburger Fabriken, deren gegen 40 ſind, theils zu Karotten verarbeitet, theils zu Pulver gemahlen, oder zu Rapé geſtampft, und vorzüglich nach Schwaben und der Schweiz ausgeführt. Der Stoff, den man in den übrigen Tabaksfabriken dieſes Staats gebraucht, wird aus Virginien, Maryland, Holland, der Pfalz, aus Polen, der ruſſiſchen Ukrayne und aus der Levante geholt.

Deutſchland liefert jetzt Tabaksblätter in Menge zum Handel. Die Gegenden, wo ſolche von vorzüglicher Güte gebauet werden, ſind: Nürnberg; der hieſige Tabak iſt gelb von Farbe, und hat ſchöne breite Blätter; er geht in Menge nach Frankfurt, Hamburg, Bremen, ꝛc. Der hanauiſche und heſſiſche giebt jenem nichts nach, und wird häufig nach Sachſen, Bremen und Holland verfahren. Um die Reichsſtadt Speyer wird jetzt ſehr vieler und guter Tabak gebauet. Der Centner gilt auf der Stelle 6 bis 8 Gulden im Preis. Die Waare geht zum Theil auf dem Rhein nach Kölln und Holland, zum Theil auch nach Frankreich und anderwärts hin. So auch die Blätter, die in der Pfalz gebauet werden. Pommern giebt hier und dort gute Sorten Blätter, die nach unſern Seeſtädten gehen, da verarbeitet, und hernach zum Theil wieder zurückgeſchickt werden. Ein gleiches iſt der Fall mit dem Mecklenburgiſchen. Die Mark Brandenburg bauet

zwar auch, ſo wie Schleſien, Tabak; indeſſen da beyde Länder bis noch vor einigen Jahren ihren Abnehmer nicht wählen durften, ſondern die Blätter der Generaladminiſtration für einen ſehr ſchlechten Preis überlaſſen mußten, ſo läßt ſich wohl denken, daß man da auf die Veredlung des Produktes wenig bedacht ſeyn konnte. In der Niederlauſitz, beſonders um Guben, Muskau, ꝛc. iſt ſchon ein ziemlicher Tabaksbau, welcher durch die zweckmäßigen Verordnungen der Regierung immer mehr emporzukommen ſcheint. Ein jeder von den inländiſchen Tabaksfabrikanten muß ſich nun anheiſchig machen, auf alle fremde Sorten Blätter, die er einführt, einen verhältnißmäßigen Theil, z. E. wenigſtens ein Viertel inländiſcher Blätter zu verarbeiten. Nur Schade, daß dieſe Einrichtung eher die ſächſiſchen Tabaksfabriken erſchwert, die doch in Rückſicht auf die Lage dieſes Landes allemal ſehr wichtig ſind, als ſie zur Verbeſſerung des Produktes etwas beyträgt. Man trauet auch der Geſchicklichkeit des Tabaksfabrikanten und Saucenmachers gar zu viel zu, wenn man denkt, daß er ſelbſt aus alten verrockten, oder unreifen, ohnkräftigen oder ſchimmlichten Blättern feine Sorten Rauch- oder Schnupftabaks werde bereiten können. Dieſe Gabe mag wohl nur wenigen Fabrikanten verliehen ſeyn. Die vom gewöhnlichen Schlage, welche man ſo zwingt, dieſe oder jene Quantität Landblätter abzunehmen, ſuchen nur das Brauchbare heraus, miſchen es unter die ausländiſchen Blätter, und werfen das gar zu ſchlechte unter das Kehricht. Den Schaden, welchen ſie dadurch leiden, ſuchen ſie durch andere Wege wieder gut zu machen. Und ſo wird zwar der Form nach die Verordnung befolgt, aber ob im Weſentlichen der Zweck erreicht werde, daran läßt ſich ſehr zweifeln.

In Holland hat man in einigen Gegenden ſich ſtark auf den Tabaksbau gelegt. Die vorzüglichſten Sorten ſind der ameersvoorder, ſo in der Provinz Utrecht gebauet wird; der nieuwkerker; das ſogenannte Beſtgut, Sandgut, Erdgut, die man in Geldern zeugt, u. ſ. w. Dieſe Sorten werden bey 100 Pfund mit 6 Procent Refaktie vom Gewicht, und 1 Procent vom Gelde, gehandelt.

Amerika liefert uns nachſtehende Sorten Blätter zum Handel, und zwar von vorzüglicher Güte und in auſſeror-

ſerordentlicher Menge: Maryland hat ſeinen ganzen Flor dieſem einzigen Produkte zu verdanken, deſſen Anbau hier durch ſchwarze Sklaven betrieben wird. Aber ſowohl dieſes Land, als auch Virginien, ſind durch dieſen Anbau ſchon ſo erſchöpft, daß die Aerndte von einem Jahre zum andern abnimmt. Der maryländiſche Tabak iſt ſtärker und pickanter, als der virginiſche. Er wird im Norden und Oſten von Europa ſeiner Güte wegen ſehr geſchätzt. Man nennt ihn auch Orenooko, und er kömmt in großen Gebinden von 1000 bis 2000 Pfund zum Handel. Man unterſcheidet ihn in mancherley Sorten, mehrentheils nach der Farbe der Blätter; alſo z.E. in feinen gelben, welcher der theuerſte im Preis; in ſogenannten couleurten, rothen, reifen, weiſſen, weißbraunen und braunen magern, welcher die geringſte und wohlfeilſte Sorte. Er geht eben dahin, wo der virginiſche Vertrieb findet.

Der virginiſche Tabak wird beſonders in den Gegenden um den New-York-Strohm und Yamesriver am beſten gezeugt. Man unterſcheidet ihn im Handel in feinſte Sorte, oder Carottengattung, in minderfetten, und virginiſchen Rauchtabak, welches der geringſte und wohlfeilſte iſt. Je dunkler die Blätter von Farbe, und je fetter ſie ſind, je lieber hat man ſie. Der virginiſche kommt in Fäſſern von 1000 Pfund und darüber zum Handel. Er wird in Holland mit 8 Procent Refaktie für die Stengel, und einem Procent Abzug am Gelde, gehandelt. Man rechnet, daß aus Virginien und Maryland jährlich gegen 100,000 Fäſſer Tabak ausgeführt werden. Bey weitem der größte Theil geht nach Großbrittannien, beſonders in die ſchottländiſchen Häven, davon werden aber faſt vier Fünftheile wieder nach Frankreich, Holland, den öſterreichiſchen Niederlanden, nach Deutſchland und Norden ausgeführt. In den letzteren Jahren iſt auch viel gerade aus Amerika nach Frankreich gegangen.

Havannablätter ſind die Gattung, woraus der feine Kanaſter und die feinen Sorten des ſpaniſchen Schnupftabaks verfertiget werden. Dieſe ſind die theuerſten unter allen bekannten Sorten des Blättertabaks. Er iſt gelb von Farbe, und man bringt ihn in ledernen Suronen größtentheils über Cadix zu Markte. Aus Spanien verſchifft man das mei-

ſie nach Amſterdam, Rotterdam und Genua.

Braſilientabak kömmt in Suronen, nicht ſelten auch in Fäſſern oder Rollen zum Handel. Er wird zu Hamburg in ſogenannten Legittimo oder ächte Sorte, die über Portugal kömmt, oder in Curaſſaoſorte, welche die Holländer liefern, unterſchieden. Der gute muß einen feinen und angenehmen Geruch, und eine gelbbraune Farbe haben. Dieſe Gattung geht noch ſtark in manche Gegenden von Oberdeutſchland, nach Italien, der afrikaniſchen Küſte, ꝛc.

Maranhamtabak kommt jenem ziemlich gleich, und gehet ſtark nach Frankreich, wo ihn die Pächter brauchen.

Portoriccotabak iſt ebenfalls ſchon geſponnen; man bringt ſolchen in Rollen von 10 bis 16 Pfund im Gewicht über Kopenhagen, Amſterdam, ꝛc. zum Handel. Zu Amſterdam unterſcheidet man ihn in prima, ſecunda, tertia und quarta Sorte, welche letztere die ſchlechteſte iſt, und nur etwa die Hälfte das, was die erſtere, gilt.

Der feine Kanaſter wird aus Havannablättern, der ſchlechtere aus andern nordamerikaniſchen Blättern verfertiget. Jener kömmt meiſtens ſchon geſponnen über Cadix zum Handel. Der andere wird durch die Holländer von Surinam, Curaſſao, Maricaybo, ꝛc. geholt, zum Theil auch in Europa fabrizirt. Die beſten Sorten heißt man Varinaskanaſter, und dieſe werden durch die Buchſtaben M, G, B, A und V unterſchieden. Auſſer jenen feinen Sorten hat der Holländer auch ſogenannten Varinas van de Kuſt und nieuwe Soort, welche beyde geringer ſind. Alle führen daher den Namen Kanaſter, weil man ſie aus dem ſpaniſchen Amerika in Körben von geſpaltenem Rohre (Canaſtra) zu bringen pflegt. Es ſind gewöhnlich fünf, ſechs bis ſieben Rollen im Korbe. Man giebt auf die Rolle ein Pfund Thara, auf den Braſilientabak aber 6 Pfund für den Suron, und auf den in Fäſſern 10 Procent Thara.

Die Holländer und Hamburger, vorzüglich die erſteren, ſind die rechten Kanaſter- und Tabakshändler. Man findet in Holland Sorten Kanaſters, die 10, 20, auch wohl mehr Gulden das Pfund verkauft werden. Ueberhaupt giebt es auch wenig Waaren, wo der Geſchmack der Käufer, die Kunſt des Bereiters, ꝛc. ſo viel thun könnten, als eben beym Tabak. Eine Kleinigkeit, ein bloßer Handgriff, ein ſchlechtes Recept,

und ein wenig Beurtheilungskraft haben vor Jahren in dieſem Fache Reichthümer gebracht, und einen Bolongaro, Scholten, Quandt u. a. m. zu wohlhabenden Leuten gemacht.

Der holländiſche ſchwarze Kiſtentabak, eine gepreßte Sorte in kurzen Rollen, geht ſtark nach Schweden, Polen u. ſ. w.

Der ſogenannte ſchneeberger Tabak wird zu Bockau oder Buckau verfertiget.

Alle Tabaksblätter erhalten in den landesherrlichen oder Privatfabriken, wo ſie nachher verarbeitet werden, eine gewiſſe Zurichtung oder Beitze. Eine jede von dieſen Anſtalten hat dazu ihre eigenen Recepte, woraus man ein groß Geheimniß zu machen pflegt, und zwar öfters aus mehr als einer Urſache, denn das Publikum würde ſich ſehr verwundern, wenn es manchmal wüßte, was für ſchlechte, zum Theil betrügliche, das Gewicht vermehrende und der Geſundheit nachtheilige Dinge dazu dienen müſſen. Die Hauptſache des Fabrikanten beſtehet im Sortiren, im Mengen der verſchiedenen Sorten und im Anfeuchten.

Den Tabak durch eine gute Vertheilung der Tabaksſorten recht zu vermengen, iſt die erſte und vornehmſte Wiſſenſchaft eines ſolchen Mannes. Er muß z. E. verſtehen, durch Zuſatz eines Canaſter-Varinas und Havanna, mit einem ordinairen licht- und braunblätterichten Tabak, und aus einem Theile Suitſent und Varinas, und einem Zuſatze gemeinen Tabaks, einen guten Tabak hervorzubringen.

Die Tabake, insbeſondere unſere deutſchen, gehörig zu verbeſſern, wird durchaus das Auslaugen, Sauciren und Abbrühen erfordert, wodurch man ihnen den unangenehmen und widernatürlichen Geruch und Geſchmack benehmen kann. Ihn zähe zu machen, und damit er auf lange Zeit haltbar werde, müſſen die Blätter eingeſalzen werden u. ſ. w.

Beym Sortiren werden gewöhnlich die fetten Blätter zum Schnupftabak, die magern zu Rauchtabak beſtimmt. Auch ſortirt man die Waare nach den Farben. Man läßt ſie hernach gelinde trocknen, um ſie entweder auf dem Schneidezeuge zu Rauchtabak zu ſchneiden, oder in Rollen zu ſpinnen, in Karotten zu binden, oder ſie zu Pulver zu mahlen, zu Kleyen zu ſtampfen rc., woraus hernach allerhand Schnupftabak verfertiget wird u. ſ. w. Die zu Rauchtabak beſtimmten Sorten werden auf dem Schneide-

zeuge geſchnitten, die geſchnittene Waare in halben oder ganzen Pfunden abgewogen, in Bley oder Papier eingeſchlagen, mit dem Zeichen der Fabrik bemerkt, verſiegelt, und ſo zum Handel geliefert. Ein anderer Theil der Blätter, die zu Rauchtabak taugen, und zwar insgemein die geringern mit Rippen, ſo mit dem ſogenannten Geitz vermiſcht ſind, werden geſponnen. Man hat dazu eigene Spinner, die ſich dazu der Handeiſen bedienen. Die Rollen ſind mehr oder weniger lang und dick, nachdem man es haben will. Was den Handel mit Schnupftabak anbetrift, ſo findet man davon unter dieſem Titel Nachricht.

Beym Einkauf des geſponnenen und gewundenen Rauchtabaks, er mag nun in einzelnen Rollen oder ganzen Packen ſeyn, hat man ſich ſehr vorzuſehen. Gemeiniglich ſind die äuſſern Blätter fein und gut, aber das Innere iſt lauter elendes Zeug. Auf die Zeichen, welche auf den Bleyen und Papieren ſtehen, auf die Siegel u. dergl. kann man ſich jetzt eben ſo wenig verlaſſen. Den beſten Fabriken werden Form und Zeichen an hundert andern Orten nachgemacht.

Der Tabak wird auch in der Medicin, wegen ſeiner austrocknenden, zertheilenden und ſchlafbringenden Eigenſchaften, gebraucht. Die abgeſtreiften Stengel oder Rippen, franz. Côtes, werden ſackweiſe beſonders zum Handel gebracht. Es kommen davon viele tauſend Säcke aus Frankreich nach Hamburg, Lübeck und Bremen. Hier und dort in Frankreich, beſonders zu Dieppe, verbrennet man ſie zu Aſche, und verhandelt dieſe an die Leinwandbleichen in Holland und den Niederlanden.

Bey Befrachtungen rechnet man 20 Centner Ballen- oder Faßtaback für eine Seetonne, und loſer oder einzelner Rollen Tabaks 150.

Tabakspfeifen, Tobakspfeifen, bekanntlich Werkzeuge von verſchiedener Materie, insgemein von gebrannter Thonerde, welche zum Tabakrauchen gar häufig gebraucht werden. Die gewöhnlichſte Sorte, und die zugleich die wohlfeilſte im Preis iſt, machen die thönernen Pfeifen aus. Es giebt deren allerhand Sorten, nemlich kurze und lange, gerade und gekrümmte, groß- und kleinköpfige, glatte und gemuſterte, unglaſirte, weißglaſirte, mit verſchiedenen Farben glaſirte u. ſ. w. Noch iſt kein Land in Europa, wo man mehrere und ſchönere Pfeifen von Thon macht, als Holland.

Doch

Doch hat dieſes nicht einmal das dazu erforderliche Material, ſondern muß es aus der Fremde herzuholen, beſonders aus dem Lüttichſchen von Andenne. Der Thon wird vorher abgetrocknet, und in Tonnen von 460 Pfund gepackt. Man zog dieſen Artikel vormals aus Rouen, jetzt aber nicht mehr. Die holländiſchen Pfeifenfabriken haben zwar in neuerer Zeit abgenommen, doch ſind ihrer noch einige hundert zu Gouda in Betriebe. In jeder arbeiten 40 bis 50 Menſchen. Die Waare geht in erſtaunlicher Menge in alle Gegenden der Welt, beſonders in die Seeſtädte. Sie kommt in größeren und kleineren Kiſten zum Handel. Von den letzteren, welche man auch lieber hat, weil immer weniger zerbrochen dabey ſind, hält die Kiſte langer Pfeifen 6 Groß, die Kiſte kurzer hingegen 12 Groß, das Groß zu 12 Duzzend oder 144 Stück. Von den großen Kiſten hält eine 24 Groß. Den Schaden durch die zerbrochenen muß der Käufer tragen. Der Verkäufer thut deswegen nicht das mindeſte gut. Die rouenſchen Pfeifen ſind ſchlechter, als die holländiſchen, nicht ſo gerade und gleich geformt. Man bringt ſie in kleinen Kiſten von einem Groß zu Markte.

Man macht dieſe Pfeifen bey uns in Deutſchland ſehr häufig zu Kölln, Groß-Almerode, Grentzhauſen, Frankfurt an der Oder, Halle, Muska, Görlitz und Königsbrück in Sachſen ꝛc. Die von Grentzhauſen, nemlich die Fabrik der Herren Weymar Remy und Sohn liefert ſehr vorzügliche Waare, die der allerbeſten und vollkommenſten holländiſch. nichts nachgiebt. Nur Schade, daß die Fabrike noch immer ihr Fabrikat unter holländiſchem Namen in die Welt ſchicken muß! Die Preiſe dieſer ſind weit billiger, als ſie die tergower oder holländiſchen Fabriken ſtellen; die Verpackung geſchieht viel ſorgfältiger, und der Ort iſt zur Verſendung nach den Gegenden am Ober- und Niederrheine, an der Moſel u. ſ. w. ungemein vortheilhaft gelegen.

Auch die köllniſchen und und frankfurter kommen der holländiſchen Waare nahe. Auf dieſe folgen die von Muska in der Lauſitz. Von den großalmeroder Pfeifen geht jährlich eine große Menge nach Holland, wo ſie mit Terpentinöl angeſtrichen, noch einmal gebrannt, und nach Deutſchland für einen noch einmal ſo hohen Preis wieder zurück geſchickt werden.

Die Fabrik zu Frankfurt

an der Oder hat ihre Niederlagen in Berlin, Stettin, Königsberg, Elbing, Magdeburg ꝛc.

Die Holländer brennen auch die alten und gebrauchten Pfeifen wieder weiß, aber ſie verlieren ihren Fürniß, und kleben hernach an den Lippen.

Mit Tabakspfeifenköpfen aus ſogenanntem Meerſchaum treiben die Türken, Wallachen und polniſchen Juden einen anſehnlichen Handel nach Breslau, Wien, Leipzig, Nürnberg u. ſ. w. Es werden jährlich Millionen Stück zum Handel gebracht. Man macht welche in der Türkey und Wallachey aus einer gewiſſen Gattung Siegel- oder Thonerde, bildet ſie in verſchiedene Formen, und verhandelt die Waare hundert- und tauſendweiſe in großen Kiſten und Fäſſern, die mit Baumwolle ausgefüttert ſind. Ein Theil von dieſen Pfeifenköpfen wird roh verbraucht, ein anderer in Wachs geſotten, mit Steinen und unächtem Schmelz geziert u. ſ. w. Es giebt glatte, gemuſterte, ſolche, worauf allerhand Zierrathen, Bilder, Wappen, Kriegsarmaturen und dergl. künſtlich eingeſchnitten ſind, mit Metall, Silber ꝛc. beſchlagenen u. ſ. w. Bey uns in Deutſchland werden zu Zelle und Ruhla dergleichen Pfeifenköpfe häufig gemacht.

Von hölzernen Pfeifenköpfen liefern die beyden eben erſt genannten Städte, wie auch Eiſenach, Gotha, Merſeburg, Berchtoldsgaden, Nürnberg ꝛc. eine außerordentliche Menge. Es giebt ihrer von hunderterley Form, bald aus natürlichen ſchöngemaſerten Holze, bald aus gebeitztem, lackirtem u. ſ. w. Die nürnberger Handelsleute ſchicken dieſen Artikel in alle Gegenden der Welt. Man handelt ihn duzzendweiſe.

Tabagie, ſ. Glas.

Tabin, Tabinet, franz. Tabis, nennte man vor Zeiten alle moirartige Zeuge. Heutzutage heißt man Tabin einen glatten dünnen moir- oder grosdetoursartigen ſtarken Taffent, der auf einer kupfernen Walze wie die Moire gewäſſert worden iſt, und auch wie dieſer doppelt zuſammengelegt wird. Er iſt 11 Vierundzwanzigtheile, einen halben Stab oder 5 Achtel, auch wohl noch darüber breit. Die erſtere Sorte ſoll, nach den Fabrikreglements, 24, die halbſtäbige 26, und die von 5 Achtel, 36 Aufzuglängen zu 80 Fäden haben. Die Kette muß durchaus von geſponnener und gedrehter Organſinſeide, die Trame aber von dublirter ge-

koch-

kochter Seide ſeyn. Die dreyfädigen ächten Tabine führen, zum Unterſcheidungszeichen von andern, bunte Leiſtenbänder. Der Zeug wird jetzt am ſtärkſten zum Füttern unter Kleider, zu Vorhängen und dergl. gebraucht. Auch Venedig liefert dieſe Waare häufig zum Handel, und zwar inſonderheit ſeidene Tabine, broſchirte mit Golde, dergleichen mit geſchlagenem Golde, dergleichen mit friſirtem Golde erhaben gearbeitet u. ſ. w. Dieſe letzteren Sorten werden in Menge nach der Levante, vornemlich nach Smyrna und Konſtantinopel geſchickt. Engliſcher Tabin iſt ein Kammlott von Seide und Kameelhaar. Die Stücke halten 66 Yards in die Länge.

Tabinaria, ſ. Leinkraut.

Tabouret, eine Art wollenen Florett, an dem zwar die Grundkette und der Einſchuß von einerley Farbe, aber die Figurkette ſtreifig oder vielfarbig geſchoren iſt. Man erhält dieſen Zeug aus England und Sachſen, wie auch von Berlin. Dieſe letzteren ſind 5 Achtel oder 3 Viertel der berliner Elle breit, und ſo wie die Floretts in ganzen Stücken von 50 oder halben von 25 Ellen.

Tacamahaca, ein hartes, durchſichtiges und wohlriechendes Baumharz, bunt oder geſprenkelt von Farbe und zwar theils röthlich, theils gelbbraun, welches in Neuſpanien, wie auch auf der Inſel Madagaskar, an der Küſte von Afrika, geſammlet, und von daher zum Handel gebracht wird. Es kommt daſſelbe von einem Baume, der unſern Pappelbäumen ziemlich gleicht, und den Namen Harame oder Teckbaum führt. Das Holz davon taugt ſehr gut zum Schiffsbau, iſt röthlich von Farbe und ungemein dauerhaft. Die Material- und Droguereyhändler zu Marſeille unterſcheiden dreyerley Sorten dieſes Artikels, nemlich: Tacamahaca en coque oder Tacamahaca ſublime, welches in Tropfen von ſelbſt aus dem Teckbaume geronnen iſt. Die Indianer ſammeln dieſe Sorte in kleine mitten voneinander geſchnittene Kürbisflaſchen, und bedecken dieſe mit einer Art Palmenblättern. Sie muß, wenn ſie die gehörige Güte hat, wohl trocken, fein durchſichtig, röthlich von Farbe, von bitterm Geſchmack, und ſtarkem faſt lavendel-ähnlichen Geruch ſeyn. Tacamahaca in Maſſe oder Tropfen, iſt die, welche durch Einſchnitte herausgefloſſen und geſammlet worden iſt. Jene wird in Kuchen, dieſe aber in Thränen, Körnern und Tropfen zum

Handel gebracht. Anderwärts, z. E. in Holland, unterſcheidet man dieſe Waare nur in Tropfen Tacamahaca und Tacamahaca in Sorten. Beyde werden, wegen ihrer zertheilenden und erwärmenden Kräfte, in der Medicin gebraucht.

Tache, iſt der Name einer der vorzüglichſten Sorten unter den Burgunderweinen. Sie fällt in der Nachbarſchaft von Nuits und wird ſtark geſucht.

Tackenkraut, ſ. Leinkraut.

Täſchelkraut, Hirtentaſche, Säckelkraut, Burſa paſtoris, Pera paſtoris, Capſella, ein Kraut, das allenthalben, beſonders an ungebaueten, ſandigen und ſteinigten Orten angetroffen wird. Es hat länglichte, gekerbte, rauhe und an der Erde liegende Blätter, und weiße Blumen, worauf kleine Hülſen in Taſchengeſtalt folgen. Es zieht zuſammen, ſtopft und dient als Wundkraut.

Tafelindigo, ſ. Plattindigo.

Tafelmeſſing, ſ. Meſſing.

Tafelſteine, ſ. Diamanten.

Taffent, franz. Taffetas, ital. Taffetà, Taffetano oder Ermeſino, ein dünner, leichter ſeidener Zeug, der ſowohl in der Kette, als auch im Einſchlage aus ungezwirnter feiner Seide gemacht, und auf Leinwandart gewebt wird. Es giebt deſſen gar vielerley Sorten, nemlich glatte, geſtreifte, gegitterte, pickirte, gemuſchelte, gerippte, geflammte, broſchirte, faconirte, glaſſirte, wandelfärbige, einfache, doppelte, reiche, Zindel- oder Futtertaffente, Rolltaffente, gemahlte u. ſ. w. Lyon, Tours, Nimes und Avignon ſind die Oerter in Frankreich, welche von dieſem Artikel das meiſte liefern. Zu Lyon unterſcheidet man dieſe Sorte in faconirte Sorte, ſogenannte ſimpletés, doubletés, tripletés, flammirte oder chinés, pickirte oder brillantés, und endlich in geſtreifte und glatte Sorten. Die ſchwarzen Sorten, welche man gewöhnlich Angleterre heißt, kommen beſonders ſtark im Seidenhandel vor. Dieſe werden durch ihre Dicke, Breite und das Gewicht unterſchieden. Man hat in den franzöſiſchen Fabriken Taffetas à un bout von 54 bis 100 Aufzugslängen, und einer halben Aune, 5 Achtel, 3 Viertel, bis 7 Achtel breit. Ferner, Taffetas à deux bouts von 60 bis 100 Aufzugslängen und eben der Breite. A 3 bouts von 85 bis 100 Aufzugslängen. A 4 bouts von 90 bis 100 Aufzugslängen, im übrigen eben ſo. Endlich, Taffetas à un

bout

bout von 70 bis 100 Aufzugslängen, nur 4 Viertel des Stabs breit. Man giebt auch dieſen Taffenten noch andere Namen, als z. E. Taffetas à la bonne femme, Taffetas d'Eſpagne, Florence, Demi-Florence, Avignon, Armoiſin, Taffetas de Tours u. ſ. w.

Taffetas à la femme, iſt ohne Glanz, und übertrift an innerer Güte alle übrigen Sorten. Der breite iſt 5 Achtel, der ſchmale nur einen halben Stab breit, die Stücke halten 60 Aunes.

Taffetas d'Eſpagne, iſt ſchwarzer Glanztaffent, der weniger dick, als der vorhergehende iſt, und zu Lyon fabrizirt wird. Er iſt 5 Achtel breit und 60 Stab lang.

Taffetas d'Angleterre, iſt Glanztaffent und ſtark appretirt; er hat gleiche Breite und Länge, wie die vorhergehende Sorte. Man macht ihn beſonders zu Lyon.

Florences werden am beſten zu Avignon verfertiget. Sie ſind den florentiniſchen Ermeſini luſtrati, oder Glanztaffenten, nachgemacht. Ihre Breite beträgt 26 franzöſiſche Zoll bis 5 Achtel Stab, die Länge 70 bis 80 Stab.

Demi-Florences ſind dünner und weniger dauerhaft, übrigens von gleicher Länge und Breite, als die Florences. Beyde Sorten werden zu Unterfutter der Kleider, zu Schürzen, Kappen, Enveloppen, Mantilien u. dgl. verbraucht.

Avignons, ſind eine Nachahmung der leichten lucheſer Taffente, die ſchwarzen haben ſtarke Appretur. Ihre Breite iſt 5 Achtel. Man macht ſie ſowohl zu Avignon, als auch zu Lyon.

Rolltaffente ſind theils oſtindiſche, theils europäiſche Taffente, welche zwar ſtark von Faden, aber weniger fein von Seide ausfallen. Man heißt ſie Rolltaffent, weil ſie nicht wie die andern ſtabweiſe oder breit zuſammengelegt, ſondern auf Stäbe aufgerollt ſind. Sie haben breite Leiſtenbänder und ſind ſtark gummirt. Die meiſten ſind 5 bis 6 Viertel der leipziger Elle breit. Ihre Länge iſt verſchieden. Auſſer Frankreich liefern Italien und die Schweitz die meiſten Taffente zum Handel. Die ſchweizeriſche Waare iſt auf franzöſiſchem Fuß. Unter den italieniſchen verdienen die florentiner und neapolitaniſchen, ihrer Güte wegen, unſtreitig den Vorzug. Die florentiniſchen ſchwarzen Ermeſini ſind ſehr geſucht. Sie halten etwas weniger, als 5 Viertel der leipziger Elle in die Breite und 100 Ellen in die Länge. Die Waare iſt breit zuſammengelegt.

Die neapolitaniſchen ſind

6 bis 7 Viertel breit, doppelt zuſammengelegt, und werden ihrer Stärke wegen, beſonders zu Bett- und Fenſtergardinen, Vorhängen u. dergl. gebraucht.

Mantino, oder mantuaniſcher Taffent, iſt eine Art dünner Ermeſini, 4 bis 7 Viertel breit, die dem luccheſer Taffent in der Art gleicht, und nur darinne von ihm abweicht, daß ſie auf franzöſiſche Weiſe zuſammengelegt iſt. Der Zeug hat ſo wenig Steife, daß dünne Brettchen in die Lagen eingelegt ſind, um die Waare zuſammenzuhalten.

Luccheſer Taffente oder Ermeſini, heißt man eine andere Gattung leichter italieniſcher Futtertaffente, die 5 Viertel breit, und wie die florentiniſchen zuſammengelegt ſind. Man hat deren glatte, geſtreifte, gegitterte, getüpfelte u. ſ. w. Sie gehen ſehr häufig in die Moldau, Wallachey, Levante u. ſ. w. Auf den botzener, leipziger, frankfurter und andern Meſſen werden große Partheyen verhandelt, weil die Waare ſehr wohlfeil zu haben iſt, und es mehr Kaufleute giebt, die auf den Preis, als auf die Güte der Waare ſehen. Indeſſen ſind die luccheſer Taffente, ob ihnen gleich der ſchlaue Italiener einen ziemlich guten Mantel oder Umſchlag giebt, doch gemeiniglich mitten im Stück voller Neſter und das Gewebe ſehr ungleich, ſo, daß hier der wohlfeilere Preis wohl keinesweges den Mangel der Güte erſetzt.

Auſſer den vorgenannten Oertern liefern Bologna, Genua, Forli und Camerino gute Taffente. Man macht dieſe Waare auch jetzt häufig in Deutſchland, inſonderheit zu Berlin, Leipzig, Hanau, Offenbach, Frankfurt am Mayn ꝛc.

Die oſtindiſchen Taffente kommen auch in Menge zum Handel. Die Kompagnien liefern die ſogenannten Calquiers oder flammirten, Aredas oder Baumbaſte, geblumte Kemeas, gegitterte Longuis, chineſiſche ſchmale, breite, geſtreifte, geblumte, und goldreiche Taffente u. ſ. w. Dieſe hier halten 6 und 1/2 Stab in die Breite, die farbigen 11 und 1/2, die dickdräthigen 18 Stab.

Taffetas à faille, iſt ein grosdetoursartiger Zeug, der in Flandern häufig gewebt wird, und 1 franzöſiſchen Stab breit liegt.

Ein vollkommen guter Taffent muß durchgehends gleichgewebt ſeyn, keine Knötchen, Neſter und Löcher haben, keine Runzeln werfen, weder zu viel, noch zu wenig gummirt ſeyn und dergl.

Taffia, heißt man auf den Antillen

tillen den Brandwein, welcher aus dem Zuckerſchaume und ſchlechten Syrup abgezogen iſt. Dieſer Artikel wird häufig von den Negern verbraucht, obſchon er weit ſchlechter, als der Wein- oder Kornbrandwein ſchmeckt. Der wohlfeilere Preis und die Gewohnheit erhalten ihn im Gange. Die Franzoſen nennen dieſen Brandwein auch Guildive und die Engländer Rum.

Taſtachelas, ſ. Gingan.

Tagliarini, ſ. Maccaroni.

Tagliati, ſ. Korallen.

Tag und Nacht, Glaskraut, Wandkraut, Vitraria, Parietaria, Perdicaria, ein Kraut, das männliche und weibliche Blumen trägt, und deſſen Blätter in der Medicin angewandt werden.

Taillanderie, heißt man im franzöſiſchen Handel den größten Theil der Waaren, die aus Eiſen verfertiget werden. Sie zerfallen aber wieder in viererley Klaſſen: Oeuvres blanches heißt man alle grobe ſchneidende Werkzeuge, die auf Mühlſteinen geſchliffen werden. Vrillerie alle kleinen Eiſenarbeiten, und Artikel, welche für die Gold- und Silberſchmiede, Münzgravierer, Keſſelſchläger, Waffenſchmiede, Drechsler ꝛc. gebraucht werden, und worunter beſonders Feilen, Aale, Stempel u. dergl. zu rechnen ſind. Groſſerie nennt man die übrigen groben Eiſenwaaren, Küchengeräte, Ackerwerkzeuge, und alle größeren und grobgeſchmiedeten Eiſenwaaren. Endlich unter Taillanderie en fer blanc & noir begreift man alles das, was aus ſchwarzem oder auch überzinntem Eiſenbleche verfertiget iſt. Mit ſolchen Waaren treiben Marſeille, Havre, Bayonne und Nantes einen wichtigen Handel nach der Levante, nach Amerika, Afrika u. ſ. w.

Taiſſy, ein rother Champagner, den die Gegend um Rheims liefert, eigentlich einer von den ſogenannten Montagneweinen.

Talanche, in Frankreich eine Art Droguet oder Raſch, ſo entweder aus leinenem oder hanfenen Garne oder aus Wolle hier und dort in Bourgogne gewebt wird. Der Zeug iſt einen halben Stab breit.

Talch, Unſchlitt, Sebum, Sevum, heißt man das rohe Fett von verſchiedenen Thieren. Man unterſcheidet bey der Handlung zweyerley Sorten dieſer Waare, nemlich Lichttalch und Seifentalch. Jener iſt beſſer, friſcher, reiner, auch weiſſer von Farbe, als dieſer. Auſſer dem Talch, welchen überall die Fleiſcher liefern, kommt auch noch aus Irland, Norwegen, Polen,

Rußland, Ungarn, Dalmazien ꝛc. zum Handel. Der holländiſche und irländiſche iſt der vorzüglichſte. Er geht in großer Menge nach den Niederlanden, nach Duinkirchen, in unſere Seeſtädte u. ſ. w. Der aus Dalmazien, inſonderheit von Caſtel nuovo, Spalatro ꝛc. nach Trieſt und Venedig. Der polniſche Talch kommt in ſehr großen langen Fäſſern von 100 bis 150 Stein zu Markte. Dieſer iſt beſſer von Güte und theurer, als die ruſſiſche Sorte. Dieſe letztere wird in kleinen Gebinden, von 8 bis 10 Centnern, oder 30 ruſſiſchen Puds, die an dem einem Ende weiter, am andern aber enger zugehen, herausgebracht. Den polniſchen Talch bekommen wir über Danzig, Elbing, Königsberg und Breslau, den ruſſiſchen von Riga, Petersburg, Stettin, Hamburg und Lübeck. Den irländiſchen aus Newcaſtle, Corck, Gateshead in Durhone ꝛc. oft auch über Amſterdam, Hamburg und Bremen.

Kopenhagen liefert ebenfalls eine gute Sorte Talch, und verkauft ſolche bey Lispfund von 16 Pfund.

Die beſte Gattung dieſer Waare iſt die, welche aus lauter Rindstalch beſtehet, dabey recht friſch, weiß von Farbe und rein ausfällt. Zu Amſterdam, wo ein ſehr anſehnlicher Handel mit allerhand Talch faſt nach allen Gegenden in Europa getrieben wird, unterſcheidet man dieſe Waare in Platztalch und gezeichneten oder Marketalch. Die erſtere iſt die beſte. Der polniſche und ruſſiſche Talch giebt 14 bis 16 Procent Thara. Die holländiſche Sorte handelt man netto Thara.

Rußland verkauft ſeinen Talch nach Berkowez, und unterſcheidet dieſen in gelben Lichttalch, weißen beſten, und mitteln beſten Seifentalch, wie auch Mittel- und ſchlechte Sorte.

Zu Libau rechnet man die Tonne Talch zu 13 Lispfund oder 260 Pfund netto.

Zu Hamburg handelt man den ruſſiſchen Talch bey Schiffspfund mit 10 Procent Thara und einem Procent Gutgewicht, und heißt ihn mißbräuchlich moskowiſchen Talch.

In Rußland rechnet man bey Schiffsladungen 120 Pud Bruttogewicht von dieſer Waare auf eine Laſt.

Damit man beym Einkauf dieſes Artikels nicht betrogen werde, ſind in den Handels- und Seeſtädten, beſonders zu Danzig, Königsberg und Breslau, eigene Leute angeſtellt, die die Fäßer unterſuchen, und die Waare hernach zeichnen müſſen.

müſſen. Sie bedienen ſich dazu eines viele Ellen langen eiſernen Bohrers, womit ſie bis auf den Boden des Gebindes ſondiren, und die Beſchaffenheit des Talchs genau erfahren können. In Arzney braucht man beſonders den Bocks- und Hirſchtalch. Man ſehe deswegen das Mehrere unter dieſen Titeln.

Talk, Talkſtein, Talcum, eine Art Steins oder mineraliſcher Materie, die ſich weich, glatt und ſeifenartig anfühlt. Man findet davon weißen, gelben, grünen und ſchwarzen, und bringt ihn aus Böhmen, Norwegen, dem Salzburgiſchen, aus England, Sibirien, von Venedig und Bologna in Italien u. ſ. w. Der venezianiſche iſt unter allen der vorzüglichſte; dieſem folgt in der Güte der engliſche nach, und endlich der ruſſiſche. Der von Bologna, welcher die Eigenſchaft an ſich hat, daß er im Finſtern leuchtet, wird beſonders zu Naturalienſammlungen geſucht. Der weiße und grünlichtweiße, der in ſchönen großen Stücken, vollkommen glatt, und wenn man ihn zerbricht, hell und durchſichtig ſcheint, iſt der beſte. Man braucht ihn äuſſerlich zur Schminke. Der ſibiriſche Talk iſt eine Art Frauenglas, welche häufig in Rußland zu Fenſter- und Laternenſcheiben gebraucht wird. Auch die Kreide von Briancon, welche man bekanntlich zum Fleckausmachen anwendet, iſt eine Art Talk.

Talpa, ſ. Maulwurf.

Talus, ſ. Haſenſprung.

Tamarinden, Tamarindi, Dactyli acidi, ſind Früchte eines großen ausländiſchen Baums, der in Oſtindien, Afrika, dem Morgenlande, ja ſo gar in Amerika hier und dort wächſt. Die Art hat kleine Blätter, die aber ſehr dicht beyſammen ſtehen, und trägt gelbweiße Blüthe, ohngefähr wie der Orangenbaum. Die Früchte, welche darauf folgen, ſind anfangs grün, werden aber ſchwärzlich, ſo wie ſie reifen. Sie haben inwendig ein ſäuerliches Mark, in welchem drey bis vier glatte, braune und harte Körner befindlich ſind. Die Indianer nehmen die Frucht, ſo bald ſie reif geworden iſt, ab, trocknen ſie an der Sonne, ſchlagen ſie hernach in Fäßgen oder Kiſten und verhandeln ſie. Die Waare iſt zuweilen noch mit den Stengeln und Zweigen vermiſcht; insgemein doch findet man die Früchte allein. Die Oſtindier machen die Tamarinden auch in Zucker ein, und bringen ſie ſo zum Handel. Jetzt liefern verſchiedene Gegenden in Languedoc Tamarinden, die

ihrer Güte wegen noch ſtärker, als die indianiſchen geſucht ſind, und beſonders eine das Fieber vertreibende Kraft äuſſern. Sie gehen in Menge nach Holland. Auſſer dieſen kennet man beym Handel vornehmlich zweyerley Gattungen Tamarinden: Die eine iſt bräunlicht von Farbe mit vielen Stengeln und kleinen Kernen vermiſcht. Die andere iſt ganz dunkel, vielmehr ſchwarz, hat wenig Stengel, aber häufig große Körner bey ſich. Von dieſer letztern iſt das Mark viel ſäurer, als von jener. Die beſten Tamarinden ſind überhaupt die, welche rein, gleichſam durchſichtig, dabey fett, aber weder feucht, noch auch gar zu trocken ausſehen. Ihr Geſchmack muß angenehm ſäuerlich, der Geruch friſch, und nicht ſchimmlicht oder faul ſeyn. Wir erhalten die meiſten Tamarinden über England, oder durch die Levante über Livorno und Marſeille. England bringt oſtindiſche, wie auch weſtindiſche von Barbados zu Markte. Die erſtere Art iſt viel beſſer und theurer im Preis, als die andere, ſie gilt gewöhnlich 4 Pfund Sterl. der engliſche Centner, wenn die von Barbados nur zu 35 bis 40 Schill. Sterl. verkauft wird. Zu Livorno handelt man dieſen Artikel bey 100 Pfund zu 11 bis 12 Pezze u. ſ. w. Die Tamarinden werden in der Medicin zum Kühlen und Oefnen oft gebraucht. Auch die Tabaksfabriken nehmen ſie zu ihren Brühen.

Tamarisken, Tamarix, Tamariſcus, in den warmen Ländern ein Baum, in Deutſchland ein 10 bis 18 Fuß hoher Strauch, der 3 bis 4 Fuß hoch iſt, und gerade lange Zweige hat, welche mit cypreßartigen, feinen, blaulichgrünen Blättern beſetzt ſind. Die weißröthlichen Blumen kommen in gedrungenen Aehren auf den Zweigeſpitzen durch den ganzen Sommer hervor. Sie hinterlaſſen länglichte Kapſeln, worinne viele kleine, mit einer Haarkrone verſehene Saamenkörner ſich befinden. Der Strauch wächſt im ſüdlichen Frankreich, in der Levante, in Italien ꝛc. wild; bey uns aber wird er meiſtens in Gärten zur Zierde gezogen. Man kann ihn ſtatt des Hopfens beym Bierbrauen, wie auch als Gärbermaterial und zum Färben ſtatt der Galläpfel gebrauchen. Nach Profeſſor Pallas machen die Mongolen von den Zweigeſpitzen dieſes Gewächſes eine Art Thee. Aus der ausgelaugten Aſche ziehen die Scheidekünſtler ein Sal neutrum, und etwas Tartr. vitr. Die Apotheken führen davon

das Holz und die Rinde. In Provence macht man aus dem Holz kleine Fäßgen, Becher und Taſſen, die dem Waſſer eine öffnende und zertheilende Kraft mittheilen. Tamariskenrinde liefert Arles in Provence eine Menge nach Marſeille, und hier wird der Artikel wieder nach England verſchifft.

Die Tamariskenrinde iſt äuſſerlich graubraun, auf der innern Seite hingegen röthlich, rothgelb oder mehr gelb. Sie wird als ein ſeifiges, verdünnendes, eröfnendes, reinigendes und ſtärkendes Mittel in vielerley Fällen gebraucht.

Tamettes, eine Art baumwollener Schnupftücher, die uns Oſtindien liefert. Es wird hiermit durch die Holländer ein ſtarker Handel nach den moluckiſchen Inſeln getrieben.

Tamis, heißt man den geglätteten Etamin, einen dünnen wollenen, auf Leinwandart gewebten Zeug, der häufig zum Handel kommt, und zu Unterfutter unter leichte Kleider, zu Frauenskleidern, Schürzen, Vorhängen u. ſ. w. dient. Die beſten Sorten dieſer Waare liefern England und Sachſen. Die vorzüglichſten kommen aus den Fabriken zu Leeds. Die engliſchen ſind in Stücken von 30 Yards, und 5 Viertel der leipziger Elle breit. Auch Amiens und Rheims in Frankreich ſind wegen dieſer Zeuge im Rufe. Berlin webt zwar auch Tamis in Menge, und die dicker, als die engliſchen ausfallen, allein die Zurichtung iſt bey weitem nicht ſo ſchön. Sie halten in der Breite nur 5 Achtel, auch wohl 3 Viertel der berliner Elle, und ſind 50 Ellen lang. Wunſtedel im Bayreuthiſchen liefert vielen und ſehr guten Tamis. Böhmen, inſonderheit die Fabrik von Schmidts Erben und Kompagnie zu Naugedein, ſchickt ſeine Tamis zum Handel, die in den öſterreichiſchen und benachbarten Provinzen guten Vertrieb finden. Dieſe ſind 15 Sechszehntheile der wiener Elle breit, und 38 Ellen lang. Man hat gemeine couleurte, ächtcouleurte, geſtreifte u. ſ. w.

Tanacetum, ſ. Reinfarn.

Tandems, heißt man die ſchleſiſchen doppelten Sileſias, eine Leinwand in Stücken von 58 Ellen, die nach England häufig geht. Der Name Tandem zeigt an, daß man endlich den Geſchmack der Abnehmer, in Anſehung der Bereitung getroffen habe.

Tang, eine Gattung Neſſeltücher, welche beſonders die Engländer aus Oſtindien nach Europa bringen. Es giebt hierunter glatte, geſtreifte und brodirte. Alle

ſind 3/4 des pariſer Stabs breit, und 16 Stab lang.

Tangelholz, ſ. Holz.

Tangoul, eine Gattung Kupfererz, die von Salee auf der barbariſchen Küſte in glatten Brodten von etwa 10 Pfund im Gewicht nach Marſeille gebracht wird. Es ſind ihrer immer 2 Stück beyſammen. Der Artikel wird von den Kupferſchmieden und königlichen Artilleriegießereyen verarbeitet.

Tani, Tanny, oder Tany, heißt man die feinſte Gattung der oſtindiſchen bengaliſchen und beſonders Sinaſeide, welche die Holländer und Franzoſen zum Handel bringen. Die Tannyſeide wird in verſchiedene Sorten getheilt, welche zum Zeichen die Buchſtaben S T und die Zahlen 1 bis 5 führen. Wenn daneben ſich noch ein A befindet, ſo iſt das ein Merkmal, daß die Waare etwas feiner, als die gewöhnliche Sorte, ausfällt, und dann iſt ſie gemeiniglich um einen halben Thaler aufs Pfund theurer. Dieſe Seide iſt alle roh und ungefärbt. Man verkauft den Artikel ſowohl bey der holländiſchen als auch bey der franzöſiſchen Kompagnie nach amſterdamer Gewicht, und giebt 2 Procent Sconto. Die Kavelingen ſind von 2 Ballen, jedweder von 240 bis 250 Pfund. Das Verhältniß der Nummern bey der franzöſiſchen Kompagnie iſt gegen die holländiſche, wie hier nachfolgt: No. 1. von der franzöſiſchen gleicht der Sorte, welche in Holland mit E bezeichnet iſt; No. 2., der mit D, No. 3., der mit C, No. 4., der mit B, und endlich No. 5., der holländiſchen Aſorte. Man giebt aber beym Handel allemal der franzöſiſchen oſtindiſchen Seide den Vorzug vor der holländiſchen Kompagniewaare, weil die erſtere beſſern Glanz hat, und nicht ſo viel Abgang beym Verarbeiten leidet, als die andere. Tanna-banna, iſt eine andere Sorte Seide aus Bengalen, die die Holländer zu Verkauf bringen.

Tanne, Abies mas, Pinus, weiſſe Tanne, Silbertanne, ein hoher, gerader, und immer grünender Waldbaum, von der Gattung des Tangelholzes. Er treibt gewöhnlich in einer guten Erde und in wildem Zuſtande einen anſehnlichen 70 bis 100 Fuß hohen Stamm, der nicht ſelten im Durchſchnitte 3 bis 4 Schuh dick wird. Er unterſcheidet ſich von der Fichte, mit welcher man ihn ſonſt ſehr oft verwechſelt, durch die Lage der Frucht, welche er über ſich in die Höhe trägt; durch die Rinde, welche etwas glätter, weiſſer und ſpröder iſt, und überdem durch die

ſtär-

ſtärkern, tiefer greifenden Wurzeln, die ihn vor Windſtößen ſicherer ſtellen; ſo wie er ſich von den übrigen Nadelbäumen vorzüglich durch etwas breitere Blätter unterſcheidet, die an dem äuſſern Ende oft gelb, oben grün und glänzend, unten weißlicht, und mit drey grünen, erhabenen Linien bezeichnet ſind. Dieſe ſind an der Spitze etwas geſpalten, und auf beyden Seiten des Stiels wie die Zähne eines doppelten Kammes geordnet. Auſſer dem allgemein bekannten Nutzen, welchen man von dieſem weiſſen, glatten, geradeſpaltigen, feinen, klingenden Holze, vorzüglich zu muſikaliſchen Inſtrumenten, ziehet, wird es auch zu verſchiedenen in der Haushaltung dienlichen Geräthſchaften, wie auch zu Bau- Brenn- und Kohlholze verbraucht. Es trocknet aber ſtärker und geſchwinder ein, als Fichtenholz, und enthält nicht ſo viel Harz, dauert auch nicht ſo lange. Auſſer, daß man aus den im Sommer geſammelten, zerhackten und mit Waſſer gekochten Zapfen Terpentinöl macht, bereitet man davon auch zum Theil den gewöhnlichen Terpentin, und zwar entweder durch die Beulen, die auf der Rinde der Bäume entſtehen, oder durch vorſetzliche Verwundung. Die Tanne überhaupt iſt ein ſehr nutzbarer Baum; man braucht ſolchen vielfältig zu Bauholze, und vor andern Arten zu Balken, Rinnen, Röhren und Brettern, Maſten, Bötticherarbeiten, u. d. In den Apotheken werden die Rinde, die Zapfen und das Harz gebraucht, und davon allerhand Sachen zubereitet. Das flüſſige Tannenharz wird für veneziaſchen Terpentin, das trokkene aber gar oft für Weyrauch gebraucht.

Tansjebs oder Tanjebs, heißt man gewiſſe Sorten meiſt feiner oſtindiſchen Neſſeltücher, welche die engliſche, holländiſche, franzöſiſche und däniſche aſiatiſche oder oſtindiſche Kompagnien zu Verkauf bringen. Die holländiſche Kompagnie z. E. liefert nachſtehende Sorten: Tansjebs Daatpour, welche 2 1/4 Cobidos breit, und 40 lang; dieſe gelten gewöhnlich das Stück 14 bis 16 Gulden Bankgeld.

Ditto, nur 2 Cobidos für voll breit, und von gleicher Länge wie die vorigen, 13 bis 15 G.

Tansjebs Decca, mit goldenen Leiſtenbändern, 2 Cobidos breit, und 40 lang, das Stück 26 bis 33 G.

Feine ditto, 1 und 7/8 Cobidos breit, und 39 bis 40

lang, 24 bis 31 Gulden im Preis.

Superfeine ditto, 2 volle Cobidos bis 2 1/4 E. breit, und 40 lang, zu 39 bis 40 Bankgulden.

Die däniſche aſiatiſche Geſellſchaft bringt folgende Sorten zu Markte:

Tanjebs Titbaddy, ſuperfeine Sorte, 28 bis 29 kopenhagener Ellen lang, und 1 Elle und 5/16 bis 5/8 breit.

Feine Tanjebs Jungle, ſo lang wie die vorbenannten, und 1 Elle und 3/8 bis 1 Elle und 7/16 breit.

Dergleichen von 1600 Fäden, 1 Elle und 5/8 bis 1 Elle und 11/16 breit.

Cuſſidah Tanjebs, 13 bis 14 Ellen lang, und 1 Elle und 5/16 bis 5/8 breit.

Tanjebs, 6/4 breit, und 26 Ellen lang.

Ditto 29 Ellen lang, 1 E. und 11/16 breit.

Ditto 6/4, auch wohl nur 1 Elle und 7/16 breit, 27 bis 28 Ellen lang.

Brodirte Tanjebs mit goldenen Leiſten, 13 1/2 bis 14 Ellen lang, und 5/4 bis 1 E. und 3/8 breit.

Die Franzoſen bringen zum Handel: Tanjebs Daka, oder brodirte Sorte, und Tanjebs-Caligan, oder glatte. Jene ſind 3/4, die andern 7/8 Stab breit, und 16 Stab lang.

Endlich ſo heißt man in Frankreich auch noch Tanjebs, genähte baumwollene Halstücher, die aus Bengalen kommen. Dieſe ſind 3/4 bis 5/6 breit, und 16 bis 18 Stab lang.

Tanteywurzel und Rinde, Cortex und Radix Tantey, ein neuer und hier und dort noch wenig bekannter Materialartikel, der uns über England und Holland zugeführt wird. Er beſteht in einer fleiſchigen, jungen Wurzel, die eine dicke, brüchige, hellbraune, ſchwammige Rinde hat, und der Stärke eines großen, dicken Federkiels gleich kömmt, bald auch nur in der abgeſtreiften Rinde, wie der weiſſe Diptam. Der Kern iſt weiß, mit einer Menge der feinſten Oeffnungen verſehen, die ſich in viele nach der Länge laufende Röhrchen verlängern. Der Geruch iſt ſowohl bey der Wurzel als auch bey der davon abgezogenen Rinde nicht merklich. Dagegen iſt der Geſchmack von beyden anziehend, austrocknend, und gelinde bitterlich. Ihr Gebrauch iſt zur Arzney.

Tapeten, ſind Zeuge von verſchiedener Materie und Art, womit man die Wände der Zimmer und Säle bekleidet. Man hat deren von baumwollenem Gewebe, von ſeidenem, wollenem, kameelhärnem Zeuge, vergoldetem oder verſilbertem Leder,

Leder, auf mancherley Art gemahlt, gedruckt, genähet, überfirnißt, u. ſ. w. Die gewürkten ſind unſtreitig die älteſte Art unter allen. Dieſe Manufaktur iſt ſchon vor Jahrhunderten in den Niederlanden und in England in der größten Vollkommenheit betrieben worden. In Frankreich wurde ſie unter Ludwig XIV. eingeführt, und durch allerley Unterſtützung und Aufmunterung ebenfalls ſehr emporgebracht. Von hieraus hat ſich die Kunſt nach Deutſchland ausgebreitet, und iſt auch da, vornehmlich zu Berlin, Wien, Potzdam, ꝛc. einheimiſch geworden. Man unterſcheidet die gewürkten Tapeten in haute-liſſe und baſſe-liſſe Gewebe. Die erſtern, welche man auch Hochſchäftige nennet, ſind von ſenkrecht aufgebäumter Kette; die andern aber, oder die Tiſchſchäftigen, erhalten eine wagerecht liegende Kette. Die haute-liſſe Tapeten werden heutzutage nicht ſo hoch geachtet, als die andern, weil mehr Umſtände bey ihrer Verfertigung erfordert werden, als bey der baſſe-liſſe-arbeit, und dieſe dennoch eben ſo ſchön und gut ausſieht. Die Manufaktur überhaupt befindet ſich in den öſterreichiſchen Niederlanden recht zu Hauſe. Hier beſitzt faſt jeder nur etwas große Ort einen eigenthümlichen Vorzug in dem oder jenem Theil der Tapetenwürkerey. In einem ſind die Künſtler in der Abbildung der Perſonen, im andern durch Darſtellung hiſtoriſcher Stücke, und wieder in andern in Landſchaften, Viehſtücken, Fruchtſtükken, u. ſ. w. vorzüglich geſchickt. Die Manufaktur bey St. Gudula zu Brüſſel arbeitet nach Zeichnungen der größten Meiſter, und liefert vortrefliche Stücke. Die Quadratelle von dieſen Tapeten nach Teniers oder Wauvermanns Zeichnung gilt 20 bis 25 Gulden hieſigen Wechſelgeldes. Kleine Stücke zu Tiſchteppichen in Teniers Manier koſten das Paar 110 Gulden; Ueberzüge zu Stühlen, Kannapee, u. dgl. nach Verhältniß.

Eine andere Gattung niederländiſcher Tapeten ſcheint eine Nachahmung der erſtern zu ſeyn, iſt aber ungleich leichter und wohlfeiler. Dieſe werden bald auf grobe Leinwand, bald auf einen halbleinenen halbwollenen Zug gemahlt, und ſind nach Beſchaffenheit der Mahlerey beliebt. Eine andere Nachahmung iſt die, wo man grobe Leinwand zum Grunde nimmt, und die Figuren, welche man vorſtellen will, von Scheer- oder Flockwolle kunſtmäßig darauf bringt.

Dieſe Art findet nicht ſonderlichen Beyfall, weil ſie von keiner Dauer iſt. Türkiſche Tapeten ſind von alter Erfindung, und doch noch heutiges Tags in der Levante ſehr beliebt. Das Gewebe ſtellt ein ſammetartiges Gewand vor, das aus feiner Wolle verfertiget wird, die man mit mancherley dunkeln und lichten Farben färbt, um die verſchiedenen Bilder auszudrücken, welche in den Tapeten vorgeſtellt werden ſollen.

Tapeten von vergoldetem und verſilbertem Leder waren ehedem ihrer Dauer wegen vorzüglich angenehm. Sie ſind dem Verderb durch Feuchtigkeit oder Beſchädigung von Würmern nicht ſo wie die gewürkten Tapeten ausgeſetzt, und geben auch den Wanzen oder Wandläuſen keine Herberge. Indeſſen ſind ſie doch jetzt ganz auſſer der Mode, vermuthlich darum, weil der heutige Geſchmack viel zu veränderlich iſt, daß den Leuten lange die nämliche Sache behagen ſollte.

Wachstuchene oder Wachsleinwandtene Tapeten, beſonders die, welche mit dem Pinſel gemacht werden, nehmen ſich gut aus, und finden ihrer Dauer wegen hier und da Liebhaber. Man heißt dieſe uneigentlich Wachsleinene Tapeten, denn es kommt gar kein Wachs dazu. Der Grund wird mit Ruß gelegt; dieſer wird hernach zu wiederholtenmalen mit einem Gemenge von Silberglötte und Leinöl überſtrichen, endlich aber gedruckt oder bemahlt. Die ledernen Tapeten macht man bis jetzt am vorzüglichſten in England. Die von Wachsleinwand werden in Frankreich, Holland, hier und dort in Deutſchland, beſonders zu Berlin, Leipzig, Wien, Nürnberg, ꝛc. in Menge und von vorzüglicher Güte verfertiget. Man handelt ſolche entweder nach Stücken von 60 Ellen, oder nach vollſtändigen Garnituren zu ganzen Zimmern, die ſo und ſo viele Stücke und Ellen enthalten. Auf Leinwand und Zwillicht nach allerley Muſtern gedruckte Tapeten gehen aus Schleſien und der Oberlauſitz in großer Menge nach den ſpaniſchen und portugieſiſchen Kolonien.

Schöne auf Papier gedruckte Tapeten, welche gut ins Auge fallen, und dabey nur wenig koſten, liefern Leipzig, Potzdam, und einige andere Städte.

Autun in Frankreich giebt die ſogenannten Tapiſſeries de Mars-chaux, welche aus Leinen und von Thierhaaren gewebt ſind. Man gebraucht ſolche zum Ausſchla-

ſchlagen der Zimmer, zu Fußtapeten, Bettdecken, Pferdedecken, u. d. Sie ſind zwey Drittel des Stabs breit, und die pariſer Aune gilt 25 bis 50 Sous nach Verhältniß ihrer Feine. Sie werden auch darum geſchätzt, weil ſie kein Feuer fangen, ſondern die Funken, wenn ſie darauf fallen, von ſelbſt wieder erlöſchen.

Unter den Tapeten von gemahlter Leinwand behauptet die Fabrik von Oberkamph und Saraſin de Maraiſe zu Verſailles einen vorzüglichen Rang. Sie liefert Stücke, welche ſich durch Farbe, Zeichnung und Akkurateſſe beſonders ausnehmen. Der halbſeidenen Tapeten wegen findet man unter den Titeln: Bergames, Broccatell, Razett, u. a. m. Auskunft.

Endlich ſo liefert auch noch Oſtindien verſchiedene Sorten Tapeten zum Handel; darunter ſind Chits-Lampastapeten, chineſiſche papierne, u. ſ. w. Im J. 1764 iſt zu Groß-Schönau bey Zittau eine Manufaktur wollener Tapeten angelegt worden, die ſehr vorzügliche Waare liefert. Die Stücke ſind 6, 8 bis 10 Ellen breit, und werden in jedem Betracht den türkiſchen und perſianiſchen gleichgeſchätzt.

Tapiſſendis, ſind Sorten oſtindiſcher Kattune und Chits, welche theils gemahlt, theils auf beyden Seiten gedruckt werden. Der größte Handel hiermit wird zu Surate getrieben. Sie ſind von verſchiedenen Farben, Feine, Breite und Länge. Man braucht ſolche zum Beſchlagen der Wände, zu Bettdekken, Hals- und Taſchentüchern, 2c.

Tappézucker, im franzöſiſchen Handel der feine Caſſonadezucker, der durchs öftere Schlagen die Form des Hutzuckers annimmt.

Tapſel oder Topſels, eine Art blau oder bunt geſtreifter Kattune, welche durch die europäiſchen Handelsgeſellſchaften häufig aus Bengalen geholt werden. Die, welche die Franzoſen zu Markte bringen, liegen 3/4 bis 5/6 des Stabs breit, und 10 Stab lang. Es iſt einer der gangbarſten Artikel zum Negerhandel auf der afrikaniſchen Küſte. Man macht dieſe Sorte auch um Rouen häufig nach. Die däniſche aſiatiſche Kompagnie bringt zu Verkauf 5/4 breite Topſeils, in Stücken von 18 bis 19 kopenhagener Ellen.

Tapſus, ſ. Wollkraut.

Taquis, oder toiles à taquis, ſind baumwollene levantiſche Zeuge, die die Franzoſen von Aleppo zum Handel bringen.

Tarares, auch Rouleaux de Beaujeu, heißt man in Frankreich

gewiſſe Sorten leinener und mit Baumwolle vermiſchter Gewebe, welche in den Gegenden um den Berg Tarare in Forez häufig verfertiget werden. Es iſt eigentlich eine Art Cottonaden, und man hat ihrer unterſchiedliche Sorten, z. E. Toiles rouſſes, graue Leinen, die 7/8 breit liegen, und beſonders zu Bettlaken gebraucht werden. Dieſe gelten nach Verhältniß ihrer Feine von 36 Sous bis auf 3 Livres. Toiles claires, zu Drillicht; dieſe Sorte geht meiſtens roh nach Lyon, und wird da zugerichtet und hernach weiter verfahren. Toiles rouſſes & blanches, die man auch toiles de St. Jean nennt, ſind entweder 3/4 oder 7/8 breit, und dienen vorzüglich zu Unterfutter. Dieſe gelten 20 bis 24 Sous. Cotones rayées, geſtreifte Tarareleinen, halb Flachs und halb Baumwolle, ſind auch 3/4 bis 7/8 breit, und werden über Lyon und Villefranche ausgeführt.

Taraxacum, ſ. Löwenzahn.

Tarliggi oder Tarlizzi, in Italien die Zwillichte.

Tarnatane, dieſen Namen führen verſchiedene baumwollene Zeuge, die auf Neſſeltuchart theils in Oſtindien, theils in der Schweiz und in Frankreich gewebt werden. Die oſtindiſchen Tarnatanes ſind eine Gattung Bethilles, oder ſehr klarer Neſſeltücher. Die, welche die Franzoſen zum Handel liefern, heißen Tarnatanes Chavonis, Bethilles tarnatanes, und Mallemolles tarnatanes. Die erſtern bringt man beſonders von Pondichery. Sie ſind 3/4 bis 5/6 breit, und 12 bis 16 Stab lang. Die beyden andern halten 7/8, auch wohl einen vollen Stab Breite.

Die holländiſche oſtindiſche Kompagnie bringt nachſtehende Sorten zu Verkauf: Ternatane von Nagapatnam, 2 1/8 bis 2 1/4 Cobidos breit, und 30 bis 31 lang; dieſe gelten gewöhnlich 12 bis 13 Gulden das Stück, in Bankgelde.

Tarnatane von ditto, zweite Sorte, 29 bis 30 Cobidos lang, und 2 1/8 breit, zu 9 Gulden.

Ditto, feine Sorte, 30 bis 31 lang, 2 1/4 Cobidos breit, zu 11 Gulden.

Ditto, feine breite, ſo lang wie die vorigen, aber 3 Cobidos breit, zu 17 bis 18 Gulden.

Ditto, ſchmale, oder dritte Sorte, anderthalb Cobidos breit, und 30 lang, zu achthalb Gulden.

Grobe breite von Nagapatnam, 30 bis 31 C. lang, und 3 C. breit, zu 13 1/2 Gulden.

Tarnatane von Bimilipatnam, ungeblumt, 28 Cob. lang, und 1 7/8 bis 2 Cob. breit,

breit, zu 9 1/2 Gulden das Stück.

In Frankreich liefert Bagneres, eine Stadt in Bigorre, wollene Tarnatanes, die eine Nachahmung der oſtindiſchen ſeyn ſollen. Es iſt ein klares und durchſichtiges Gewebe, oder vielmehr eine Art Flor, welche häufig zu Kopfſchleyern, Schürzen, u. d. verbraucht wird. Dieſe Waare wird in allen benachbarten Provinzen, von Bayonne an bis nach Toulouſe und durch ganz Guyenne, ſehr ſtark zu Kleidungsſtücken angewandt. Die Farben ſind vornehmlich weiß, ſchwarz und ſcharlachroth. Man ſchickt viel davon nach Spanien über Bayonne, wie auch nach Boſton in Nordamerika. Der Zeug iſt 3/4 bis 7/8 des Stabs breit, und gilt nach Verhältniß der Feine, von 40 Sous anzufangen, bis auf 10 Livres im Preis. Man macht dergleichen auch zu Aſte, Campan und Gerde in der nämlichen Gegend.

Tarragona, ein weiſſer ſpaniſcher Wein, der in Katalonien gezeugt, und über Barzellona ausgeführt wird.

Tartarus, ſ. Weinſtein.

Tatariſche Meſſer, eine vortrefliche Gattung dieſer Werkzeuge, die faſt in der ganzen Welt berühmt ſind. Sie haben die herrlichſten Klingen, und eine ſchöne Form. Es giebt ihrer mit Griffen von Ochſen- Büffel- und Hammelknochen, von Elfenbein, Fiſchzähnen, u. dgl., mit Gold, Silber, Erz, u. ſ. w. ausgelegt. Es werden hiervon jährlich gegen 400,000 Stück nach Rußland, Polen, in die Wallachey und Moldau, nach Natolien, Konſtantinopel und der ganzen übrigen Türkey ausgeführt. Sie kommen bis nach Paris. Man macht ſie zu Konſtantinopel nach, aber mit wenigem Glück.

Tau, Tauwerk, ſ. Seile und Stricke.

Taube Neſſeln, ſ. Neſſeln.

Taubenfuß, ſ. Storchſchnabel.

Taubenkerbel, und

Taubenkropf, ſ. Erdrauch.

Taubenlieb, ſ. Eiſenkraut.

Taurocolla, ſ. Leim.

Tauſendblatt, ſ. Schaafgarbe.

Tauſendgüldenkraut, Centaurium, Gentiana centaurium L., Erdgalle, Fieberkraut, ein Kraut, welches bey uns allenthalben wild wächſt, aber auch in den Gärten gezogen wird. Von der letztern Art ſind beſonders zwey Sorten: eine, das große morgenländiſche Tauſendgülden-Kraut mit Waidblatte und gelben Blumen; die andere, das kleine

Tauſendgüldenkraut mit rothen Blumen. Dieſe hat einen glatten Stengel, woran die ſchmalen Blätter paarweiſe wachſen, und gegen einander ſtehen. Die Blumen wachſen buſchweiſe. Nach den Blumen folgt ein kleiner Saame, der in einer zweyzelligen Hülſe befindlich iſt. In den Apotheken wird beſonders eine von den wilden Sorten, die unter den Namen Centaurium aquaticum, Gratiola, Gratia Dei, Limneſium, wild Aurin, Erdgalle, Gichtkraut, ꝛc. bekannt iſt, häufig gebraucht. Sie hat Blätter faſt wie Iſop, die aber an der Erde kriechen, weiſſe oder blaßpurpurfarbene Blüten, und zaſichte Wurzeln. Die Apotheker ſammeln das blühende Kraut in den Sommermonaten ohne die Wurzel, und führen es unter den Namen herba Centaurii minoris und ſummitates, woran die Blumen das vornehmſte gegen Stengel und Blätter ausmachen. Sowohl das friſche als auch das getrocknete Kraut iſt von ſehr weitläuftigem Gebrauch in der Medicin, und wird auch äuſſerlich unter die beſten Wundmittel gezählt.

Tauſendkraut, ſ. Bruchkraut.

Tavel, oder Tavellewein, iſt ein rother franzöſiſcher Wein, der in Languedok gebauet, und meiſt über Cette verfahren wird. Er iſt auch unter dem Namen des petit Bourgogne bekannt. Im zweyten und dritten Jahre pflegen ſie ihre Farbe zu verlieren. Man erhält dieſe Weine in halben Pieces von 35 bis 36 Vierteln. Man führt ſie beſonders nach Holland und England über Duinkirchen aus.

Taxus, ſ. Dachs, wie auch Eibenbaum.

Tcheouze, oder Tcheouſe, eine Art oſtindiſcher Taffente, welche man aus China zum Handel bringt. Obgleich dieſer Taffent ziemlich dicht gewebt wird, ſo iſt er doch ſo geſchmeidig, daß man ihn legen und drücken kann, wie man will, ohne daß er davon Falten bekömmt. Auch kann er gewaſchen werden, weswegen man ihn zu Unterkleidern, Hemden, u. dgl. gebraucht.

Tecklenburger Leinen, ſind ordinaire weſtphäl. Hausleinen, die in der Grafſchaft dieſes Namens gewebt, und theils auf der Ems nach Emden, theils über Hamburg verfahren werden. Man handelt ſie da nach hundert doppelten Ellen zu ſo und ſo vielen Thalern Banko. Die Waare wird in gezeichnete und ungezeichnete unterſchieden. Jene iſt die beſſere und feinere. Auch die Leinwand, welche im Lingen-

ſchen

ſchen gemacht wird, geht unter dem Namen der Tecklenburgiſchen zum Handel. Dieß Leinen wird auch in Ober- und Unterband, und Einband unterſchieden. Die Leggen ſind zu Tecklenburg und Ibbenbühren. Jedwedes Stück Leinen muß auf die Leggen gebracht, daſelbſt von den angeſtellten Schauern nach ſeinem Werth und den verſchiedenen Sorten, als Oberband, Unterband, ꝛc. taxirt, mit beſondern Stempeln gezeichnet, und das Ellenmaaß darauf bemerkt werden, Dieſe Leinwand geht faſt in alle Welttheile, und wird zu Segeltüchern und Kleidungsſtücken der Matroſen gebraucht.

Teer, Theer, Pix fluida, Pix liquida, bekanntlich ein klares harziges Oel, oder flüſſiges Weſen, welches aus alten Fichten, Kiefern, und den Kienſtöcken und Wurzeln des Föhrenbaums gewonnen wird. Man ziehet ſolches in eigenen dazu eingerichteten Theerbrennereyen durch Hülfe des Feuers aus, oder ſchwerlet den Theer. Der meiſte und beſte Theer wird aus Schweden, (dieſes Land führt jährlich über 70,000 Tonnen aus) Rußland, Finnland, der Mark Brandenburg, von Gottland, Stockholm, Archangel, St. Petersburg, Weſterwick, ꝛc. zum Handel geſchickt. Alle dieſe Länder und Oerter geben dünne und auch dicke Sorte. Der gottländiſche Theer wird auf der Stelle in viererley Sorten unterſchieden, nämlich 1) in dünnen, welcher ganz rein und klar; dieſer iſt gewöhnlich 20 Procent höher im Preis, als der dicke. 2) Ratheer, welcher körnicht ausfällt. 3) in geſchmeidig dicken. 4) endlich in ganz dicken. Man bringt von dieſer Waare jährlich viele tauſend Tonnen nach den Seeſtädten, wo ſie beym Schiffsbau und der Schiffahrt ganz unentbehrlich iſt; aber weil der Theer heftig brennt, hat man zu Hamburg, Bremen, Lübeck, Danzig, ꝛc. eigene Theerhöfe und Magazine auſſer der Stadt, wo die Waare niedergelegt werden muß. In Amerika liefern Süd- und Nordcarolina, Virginien, Maryland, ꝛc. viel Theer, der zwar nicht durchgängig ſo gut als der ſchwediſche und ruſſiſche ausfällt, aber dennoch ſtark zum Handel kommt. Amerika führt von dieſem jährlich über 100000 Tonnen aus. Frankreich zieht nicht nur viel Theer aus Marancin, ſondern läßt ſich auch aus Schweden und von den Nordamerikanern eine große Menge zuführen. In Deutſchland liefern auſſer der Mark auch noch das

Gothaiſche, die Gegenden des Schwarzwaldes, der Thüringer Wald, die Niederlauſitz, und zwar beſonders die beyden erſtern, vielen Theer. Aus Holland gehen jährlich viele tauſend Fäſſer Theer nach Frankreich, und werden da wieder nach Italien, Spanien, Portugal, der Inſel Madeira und nach dem Archipelagus meiſt über Marſeille ausgeführt.

Der ſtärkſte Verbrauch des Theers findet dadurch ſtatt, daß man die Fahrzeuge, das Tauwerk, die Planken, Thüren, Fenſterladen der Gebäude und anderes Holzwerk übertheert, wodurch ſolche in Waſſer und Wetter dauren, und vor dem Anfaulen bewahrt werden. Dieß iſt beſonders in Holland, an der Oſtſee, und in den Seeſtädten überhaupt, ſehr gebräuchlich. Die Fuhrleute brauchen den Theer, um damit Achſen und Räder zu ſchmieren.

In den Apotheken bereitet man daraus ein Waſſer und eine Eſſenz, welche in verſchiedenen Fällen mit Nutzen angewandt werden.

Der Theer wird bey Laſt von 12 Tonnen gehandelt. Die gute und untadelhafte Waare muß rein, klar, und nicht mit fremden unreinen Dingen vermiſcht ſeyn. In Holland und einigen andern Ländern rechnet man bey Schiffsfrachten 13 Tonnen Theer auf die Laſt.

Telliere, ſ. Papier.

Tellinen, ſ. Muſcheln und Schnecken.

Tepis, ſind Zeuge, welche aus Baumwolle, mit etwas Seide vermiſcht, gewebt werden, und die man aus Oſtindien zum Handel bringt. Sie halten 2/3 Stab in der Breite, und 5 bis 7 Stab in der Länge.

Teppiche, heißt man allerhand Decken über Tiſche, Bänke, Betten, Stühle, Fußböden, u. ſ. w., die von Seide, Wolle und anderm Stoff entweder mit der Nadel oder auf dem Weberſtuhle verfertiget ſind. Die feinſten von dieſer Art liefern uns die Levante, wie auch England und Frankreich. Die engliſchen Teppicharbeiten nehmen ſich ſehr gut aus. Sie werden in und um Nottingham, in Somerſetshire, ꝛc. gemacht, und dienen beſonders zu Fußtapeten, Stuhlbeſchlägen, u. d. Unter den franzöſiſchen Teppichen ſind die, welche in der Savonnerie verfertiget werden, die vorzüglichſten. Dieſe übertreffen an Schönheit der Zeichnung, an Lebhaftigkeit der Farben, und Korrektheit der Muſter, alles was man in dieſer Art Prächtiges und Geſchmackvolles ſehen kann. Sie ſind aber koſtbar, und alſo nur für reiche Leute.

Leute. Die von Rouen, Arras, Aubuſſon, Feuillettin ꝛc. folgen auf jene, und die ſogenannten Moquettes ſind noch ſchlechter. Dieſe hier gehen aber doch am häufigſten ab, weil ſie wohlfeil zu ſtehen kommen. Die türkiſchen und perſianiſchen werden nicht nur über Konſtantinopel, Venedig, Marſeille ꝛc. zum Handel gebracht, ſondern man macht ſie auch hier und dort in Deutſchland nach. Makats heißt man in Aſien Sophadecken von wollener Serſche, die aus Polen und der Türkey zugeführt werden. Cairens und Gimians ſind ſuperfeine Teppiche, die von Cairo und Smyrna kommen, und 10 bis 150 Thaler per Stück gelten.

Sedjadez heißt man in Aſien kleine wollene Teppiche, worauf die Muſelmänner ihr Gebet verrichten, oder ſich niederſetzen, und nach dem Bade ausruhen. Die perſianiſchen ſind die koſtbarſten. Geringere macht man zu Guerdes, Duſchack und Koula in Natolien. Pic- und Cadeneteppiche ſind ordinaire levantiſche Teppiche, die von Smyrna nach Marſeille gebracht, und nach Pans gehandelt werden. Von den feinen Mousquets und Demi-Mosquets aus eben dieſem Platze gilt das Stück 10, 20 bis 50 Thaler.

In Tirol macht man im Puſterthale eine Menge Teppiche, und führt ſolche häufig aus. Aber die meiſten Teppiche, welche die Tiroler herumtragen, werden in und um Nördlingen in Schwaben verfertiget. Sie koſten 1 bis 5 Gulden, und es giebt geſtreifte, geflammte, geblumte u. d. gl. Auch zu Nürnberg werden viele wollene Teppiche gewebt, und weit und breit damit gehandelt. Rußland liefert aus Kamenka und mehreren Orten Teppiche, die theils aus Schafwolle, theils aus Kuhhaaren gemacht ſind.

Zu Aubuſſon in Haute-Marche, macht man Haute- und Baſſe-Liſſe-Teppiche, Tapis raz, oder wollene glatte Teppiche, Tapis veloutés, oder ſammetartige Teppiche ꝛc. Alle dieſe werden nach Quadrat-Ellen gehandelt.

Teppiche auf ſchottländiſche Art, und gemeine Teppiche, die nach der Küſte der Schwarzen tauglich ſind, liefert Abbeville in großer Menge. Dieſe letztern ſind mit Frangen eingefaßt.

Terindains, oder Therindains, heißt man unterſchiedliche Sorten feiner Neſſeltücher, welche die engliſch-, holländiſch- und franzöſiſch-oſtindiſche Kompagnien aus Oſtindien zu Verkauf bringen. Die Holländer liefern feine Therindains Santipour mit gol-

goldenen Leiſtenbändern, welche 3 Cobidos breit und 40 lang ſind. Dieſe koſten insgemein 24 bis 25 Gulden.

Dito, die 2 und 1 Viertel Cobidos breit, und ſo lang, wie die vorigen, 23 bis 24 Gulden.

Dito, nur 2 Cobidos breit und von gleicher Länge, wie jene, 23 Gulden.

Superfeine Therindains, 2 und 1 Viertel Cobidos breit, und von eben der Länge, wie die erſten, 34 bis 36 Gulden.

Die Franzoſen bringen zu Markte: Térindannes Damaraye und Térindannes Azara; ſie halten 3 Viertel bis 7 Achtel Stab in der Breite und 16 in der Länge.

Die däniſch = aſiatiſche Kompagnie liefert: ſuperfeine Terrindams, welche 28 bis 29 kopenhagener Ellen lang, und 1 Elle und 11 Sechszehntheile bis 7 Viertel breit ſind.

Terrindams Jappergonſi mit goldenen Leiſtenbändern, 26 bis 27 Ellen lang, und 1 Elle bis 5 Achtel breit.

Terrindams von 28 bis 29 Ellen Länge, und einer Elle und 5 Achtel bis 11 Sechszehntheile Breite.

Terpentin, Terebinthina, ein dickes, oder auch flüßiges Harz, das eigentlich von den Terpentinbäumen gewonnen, und aus verſchiedenen Ländern zum Handel gebracht wird. Die Sorten, welche heutzutage am ſtärkſten vorkommen, ſind der cypriſche, venezianiſche und franzöſiſche Terpentin. Der ſciotiſche von der Inſel dieſes Namens iſt noch vollkommner, als der cypriſche, allein er wird nur in geringer Menge geſammlet, und in der Türkey verbraucht. Der cypriſche iſt von zweyerley Gattung; die beſte von dieſen iſt die, welche man durch Einſchnitte in den Terpentinbaum erhält. Dieſe fließt tropfenweiſe heraus, und iſt vollkommen klar und hell. Die andere enthält den Terpentin, der bis auf die Erde herabgeronnen, daher auch unlauter, und mit fremden Theilen vermiſcht iſt. Man bringt beyde Sorten in irdenen Gefäßen zum Handel, die etwa 20 Pfund im Gewicht halten. Vier ſolcher Gefäße werden in eine Kiſte gepackt, und ſo verſchickt. Das meiſte von dieſer Waare geht nach Venedig, Marſeille und England. Dieſe Sorte wird ſehr geſchätzt. Den ſogenannten venezianiſchen Terpentin erhält man von den Lerchenbäumen, wenn man dieſe etliche Fuß hoch über der Erde bis auf den Kern angebohrt hat. Ein geſunder und ſtarker Baum kann 4 bis 5 Jahre lang jährlich 7 bis 8 Pfund Harz geben. Dieſe

Art führt den Namen des venezianiſchen Terpentins, weil die Venezianer ſie zuerſt zum Handel gebracht haben. Man bringt die Waare aber aus verſchiedenen Gegenden von Italien, aus dem Archipelagus, aus Tirol, vom Schwarzwalde, aus Thüringen, aus Frankreich und aus Amerika. Franzöſiſcher Terpentin iſt weislich von Farbe und dick. Er wird in Dauphine, in Forez und Marancin gewonnen, und über Bayonne und Bourdeaux ausgeführt. Man verkauft ſolchen zu Bayonne nach Oxhöft, und zu Bourdeaux nach Tonneaux von 4 Oxhöft. Eine andere Sorte, welche ganz klar ausfällt, und dem peruaniſchen Balſam ähnlich iſt, wird in eben dieſen Gegenden geſammlet. Dieſe rinnt freywillig aus den Bäumen, und wird mit Fleiß aufgenommen. Das meiſte geht davon nach Holland, und kommt für peruaniſchen Balſam wieder daher. Noch eine andere Sorte iſt die, welche im Savoyiſchen, im Elſaß, auf dem Berge Pilat, wie auch in den Gegenden auf dem Schwarzwalde aus den Tannen, Kiefern und Fichten gewonnen und von den Landleuten in Frankreich Bijon genannt wird; dieſe heißt auch ſonſt ſtrasburger Terpentin, weil man ſie über dieſen Platz zum Handel bringt. Dieſe Sorte wird von den am ältern Holze befindlichen Beulen oder Gallen zubereitet, und vorzüglich zum Siegellack gebraucht.

Der franzöſiſche Terpentin und dieſe letztere Sorte werden nach Deutſchland entweder über Holland oder über Hamburg eingeführt. Zu Hamburg giebt man darauf 16 Procent Thara, nemlich auf ſogenannten venezianiſchen.

Bey dem Deſtilliren des Terpentinöls, wovon man eine große Menge aus Thüringen, England, Holland und Frankreich zum Handel bringt, bleibt in der Blaſe das verdickte Harz zurück, welches aufgenommen, und unter dem Namen Geigenharz, oder Kolophonium, verhandelt wird. Die beſte Gattung des Terpentinöls liefern Rouen und Bayonne. Es wird bey 100 Pfund zu 36 und 1/2 bis 40 Livres verkauft. Eine ſchlechtere Sorte iſt die, ſo bloß aus dem, von den Tannzapfen gekochten Terpentine abgezogen worden. Dieſe iſt zu den meiſten Arbeiten nicht wohl zugebrauchen.

Carolina-Turpentine kommt aus Charleston in auſſerordentlicher Menge zum Handel, und wird bey Barril oder Oxhöft verkauft.

Der franzöſiſche Terpentin, Térébentine de Bourdeaux, Térébentine commune, oder de Bayonne, muß weißlich von Farbe, und dick wie Honig ſeyn. Man erhält ihn aber nicht in dem Zuſtande, wie er aus dem Baume gefloſſen iſt, ſondern er beſteht aus einer Kompoſition, zu welcher, nebſt andern Ingredientien, das weiße und harte Galipot- oder Barrasharz genommen worden.

In der Medicin wird ſowohl der Terpentin, als auch das röthliche und weiße Oel, Terpentingeiſt, Terpentineſſenz, oder ätheriſches Oel genannt, innerlich und äuſſerlich angewandt.

Zu Hamburg giebt man auf die Tertie des franzöſiſchen Terpentins 35 Pfund Thara.

Terra alba, ſ. Kreide.

Terra Catechu, ſ. japaniſche Erde und Catechu.

Terra Chia, ſ. Siegelerde.

Terra citrina, ſ. gelbe Erde, oder Ocher.

Terra Colonienſis, ſ. Kölniſche Erde.

Terra da Siena, eine hellgelbe Erde, welche, wenn ſie gebrannt worden, eine rothe Farbe annimmt, und hernach von den Malern verbraucht wird. Man bringt ſie von Siena im Toskaniſchen über Livorno zum Handel.

Terra japonica, ſ. Catechu.

Terra Laubacenſis, Terra Lemnia, und

Terra Lignicenſis, ſ. Siegelerde.

Terra Melitenſis, ſ. Siegelerde.

Terra merita, ſ. Curcume.

Terra Oriana, zu Genua und in andern Handelsplätzen Italiens der Orlean oder Rocou.

Terra ſigillata, und Terra Strigonienſis, ſ. Siegelerde.

Terra Tripolitana, ſ. Tripel.

Terra Umbria, ſ. Umbra.

Terre verde, Terra viridis, Creta viridis, eine grüne Kreide, oder Farbenerde, die beſonders von der Inſel Cypern und aus Italien zum Handel gebracht wird. Die bekannteſte iſt die von Verona im Venezianiſchen. Die cypriſche iſt in Körbe von Palmblättern gepackt, deren drey gewöhnlich einen venezianiſchen Cantar wiegen. Das meiſte davon geht als Ballaſt nach Holland, und wird von da in alle Gegenden von Europa wieder ausgeführt. Dieſe Farbenerde muß ſchön rein, durchgehends grün, und mit keinen Steinen, mit Sande oder gemeiner Erde verunreiniget ſeyn. Man braucht ſolche zur Freſcomalerey.

Terre de Perſe, ſ. Braunroth oder engliſche Erde.

Terrézucker, ſ. Zucker.

Terzanell, ital. Terzanella a

baſtoni, der ſchmale oder ſogenannte Schnürelgrosdetours. Die beſten Sorten dieſes Gewebes liefern Reggio im Modeneſiſchen und Vigevano im Mayländiſchen; die geringern Berlin, Frankfurt und die Schweitz. Der Zeug iſt nur 3 Achtel der leipziger Elle breit; die berliner Sorte noch ſchmäler.

Terzo ſangue, ſ. Korallen.

Teſchinken, eine vorzügliche Art Feuerröhre, die zu Teſchen im öſterreichiſchen Schleſien verfertiget wird, und ſehr im Rufe iſt.

Teſtudo, ſ. Schildkröte.

Têtezucker, ſ. Zucker.

Tête de Moine, ſ. Quantal.

Teucrium verum, ſ. Gamanderlein.

Teufelsabbiß, Anbißkraut, St. Peterskraut, Succiſa, morſus diaboli, Præmorſa, Jacea nigra, eine wildes Heilkraut, eigentlicher eine Art von Apoſtemkraut, die hier und dort auf den Wieſen und Aeckern angetroffen wird. Die Wurzel iſt ſchwarz, dabey ſo geſtümpft, als wenn ſie abgebiſſen worden wäre, und hat viele Zaſern um ſich. Dieſe Wurzeln kommen in die Apotheken.

Teufelsaugen, ſ. Bilſenkraut.

Teufelsband, ſ. Löwenmaul.

Teufelsdreck, Aſſa oder Aſa fœtida, Aſand, ſtinkender Aſand, ein harziges ausländiſches Gummi, welches theils aus weiſſen, theils aus gelben, auch fleiſchfarbenen Theilchen durcheinander vermiſcht iſt, und buntfärbig ausſiehet. Es hat einen beiſſenden, zähen und widrigen Geſchmack und einen ſtarken dabey unangenehmen Geruch, wie Knoblauch. Man bringt es aus der Levante, beſonders aus Syrien und andern Gegenden der Türkey, wie auch aus Perſien, über Smyrna, Konſtantinopel, Marſeille, Venedig und Livorno zum Handel. Die allerfeinſte und beſte Sorte iſt in Körnern, die geringere in groſſen Klumpen oder Brodten. Jene iſt ganz rein, glänzend und ſchön gefärbt; dieſe aber dunkel, und öfters ziemlich unrein. Dies Gummi hat ein ſehr flüchtiges und ölichtes Salz bey ſich, daher es in der Medicin wider hiſteriſche Zufälle, Kolick und dergl. mit Nutzen gebraucht wird. Auch die Roßärzte brauchen es ſtark bey ihren Kuren. Der Artikel kommt in Kiſten von 400 bis 500 Pf. zum Handel.

Teufelsflucht, ſ. Johanniskraut.

Teufelskirſchen, ſ. Zaunrübe.

Teufelsklaue, ſ. Bärlapp.

Teufelsmilch, ſ. Wolfsmilch.

Teufelspulver, ſ. Polvere del Diabolo.

Teufelsraub, ſ. Johanniskraut.

Teufelswurz, ſ. Wolfswurz.

Thalictrum, ſ. Wieſenraute.

Thallilien, ſ. Mayblumen.

Thama lapatra, ſ. Indianiſch Blatt.

Thaunfiſch, Thunfiſch, lat. Thynnus, auch Scomber Thynnus, ein Seefiſch, welcher ziemlich dem Lachs gleicht, dicht aneinander gefügte Schuppen, einen dunkeln Rücken, blaue Seiten, und eine große Floßfeder auf dem Rücken hat. Er hält ſich heerdenweiſe im großen Weltmeer auf, und geht aus dieſem ins mittelländiſche Meer, an den ſpaniſchen, franzöſiſchen und italieniſchen Küſten vorbey, und endlich aus dem weißen ins ſchwarze Meer. Er hält da um die Zeit der Sonnenwende ſeinen jährlichen Zug, laicht alsdann, und kehrt mit der jungen Brut gegen den Winter in ſeine Heymath zurück. Die Fiſche ſind ſowohl im Ocean, als auch im mittelländiſchen Meere ſehr häufig, aber ſie werden doch am ſtärkſten an der Küſte der Provence, bey Sardinien, Sicilien und um Porto-Longone gefangen. Die Fiſcherey an den Küſten der Provence geſchieht am ſtärkſten im April und May, ſchwächer iſt die im Herbſte. Zu dieſer Zeit geht der Thunfiſch durch die Meerenge, ſtreicht bey Marſeille, Toulon, Nizza u. ſ. w. vorbey. Die Netze, deren ſich die Fiſcher zu dieſem Fange bedienen, ſind von geflochtenem Rohr gemacht. Man heißt ſolche in der Sprache des Landes Madragues. So bald der erſte Fiſch eingegangen iſt, zweifelt man nicht mehr am reichlichen Fang, denn ſie folgen einander gemeiniglich reihenweiſe, und wo der erſte ſich hinwendet, da folgt ihrer eine Menge nach. Man fängt ihrer an manchem Tage einige Tauſend. Der Herbſtfang fällt ſchon nicht ſo reichlich aus. Der Thunfiſch iſt aber ein weichlicher Fiſch, der gar bald abſteht, wenn er aus dem Waſſer herausgezogen wird. Aus dieſer Urſache weiden ihn die Fiſcher alsbald aus, und bringen ihn ſo friſch zu Markte, oder mariniren ihn auch ein. Will man dies letztere, ſo ſchneidet man ihn in Stücke von einer gewiſſen Größe, läßt dieſe auf großen eiſernen Röſten über dem Feuer braten, beſtreicht ſie mit Oele, nimmt ſie hernach ab, und macht ſie mit Salz, Pfeffer, Gewürznelken und Lorbeerblättern ein, und

ſchlägt die marinirte Waare in Tonnen. Die Provence verſiehet alle übrigen Provinzen Frankreichs mit dieſem Artikel. Die Fiſche, welche hier gefangen werden, ſind groß, fleiſchig, und von beſonders gutem Geſchmack, beynahe wie Kalbfleiſch. Die allergrößeſten mögen 120 bis 130 Pfund im Gewicht halten. Sie ſind ſchon zu der Römer Zeiten eine beliebte Speiſe geweſen.

Man heißt den franzöſiſchen marinirten Thunfiſch an einigen Orten Thonina.

Für Sardinien iſt der Thunfiſchfang ein ſehr einträgliches Gewerbe, welches jährlich eine artige Summe ins Land bringt. Wenn ein Fremder zu der Zeit, wenn dieſe Fiſcherey unternommen wird, aus dem innern Theil der Inſel nach Porto-Scus kommt, an welchem Orte der vornehmſte Fang iſt, ſo muß es ihm vorkommen, als wenn er aus einer Einöde auf die Brücke Ponte reale zu Genua gelangt. Von dieſem einzigen Zweige leben hier wenigſtens einige Tauſend theils fremde, theils einheimiſche Kaufleute, Fiſcher, Einſalzer, Mäckler, Gaſtwirthe u. dergl., und zwar iſt ſolcher am einträglichſten im May und Junius. Der Fang ſelbſt, ſo hier la Matanza heißt, gewährt einen gar vortreflichen Anblick. Eine große Strecke des Meers wird alsdann von langen Fahrzeugen, in Geſtalt eines länglichten Vierecks, eingeſchloſſen. Schon, wenn man den zehnten Theil der ausgeworfenen Netze, die man hier Camere di morte heißt, und welche oft vier und mehrere Tauſend Thunfiſche enthalten, in die Höhe ziehet, ſo fängt auf einmal alles an, lebendig zu werden. Das Waſſer wird durch das Hin- und Herſchlagen, das die großen Fiſche mit ihren Schweifen beginnen, ganz ſchäumig, und endlich durch die vielen Wunden, die man ihnen mit langen Spieſſen beybringt, ganz roth. Ein alter erfahrner Fiſcher, welchen man hier Rais nennt, iſt der Befehlshaber beym ganzen Unternehmen. Dieſer führt auf einem Kahn, mitten unter dieſem Sturm, das Kommando; er fliegt auf den unruhigen Wellen hin und her, ſpricht hier Muth ein, giebt dort Verweiſe, nachdem es die Umſtände erfodern mögen. Dies und das allgemeine Beſtreben der Bootsleute, die Fiſche an Bord zu ziehen, die Zufälle, welche ſich oft dabey ereignen, kurz, alles ſtellt den Augen der Zuſchauer ein Schauſpiel dar, welches allerdings eines der ſchönſten und ſeltſamſten iſt. Durch

einen Kanonenſchuß wird endlich die Rückkehr der Fahrzeuge angekündiget, die mit ihrer Beute beladen ankommen. Am Lande werden nun die Fiſche vollends todt gemacht, ausgeweidet, und nachdem ſie eingeſalzen worden ſind, in Fäßer gepackt. Alsdann ißt faſt jeder Einwohner Thunfiſch, den er entweder zum Geſchenk erhalten, oder für ſein Geld gekauft hat. Die Eigenthümer, oder vielmehr diejenigen, welche dieſe Fiſcherey in Pacht haben, haben dabey auch beträchtliche Ausgaben. Theils, weil es Sitte iſt, daß man den fremden Zuſchauern täglich ein Gaſtmahl giebt; theils auch, weil die Unterhaltung der Netze koſtbar iſt, und endlich noch darum, weil man öffentliche Andachten, zum glücklichen Erfolg dieſes Unternehmens anzuſtellen pflegt. Demungeachtet ſchätzt man doch, daß ihnen ein ſchöner Ueberſchuß bleibt, und daß dieſer Fang jährlich 60,000 Scudi oder 120,000 Kaiſergulden ins Land bringt. Doch iſt der Verkauf und die Verſchiffung dieſer Waare größtentheils in den Händen der Ausländer, beſonders Genueſer, Katalonier, Provenzalen und Sicilianer. Der Transport geſchiehet mit fremden Fahrzeugen, aus Mangel an inländiſchen. Ja ſogar zum Einſalzen nimmt man Salz von Trapani, weil das ſardiniſche zum Einſalzen der Fiſche nicht ſo gut taugt. Die Thunfiſche werden übrigens von Cagliari, Saſſari, Porto-Longone, Giglio, Marſeille, Duinkirchen ꝛc. in großer Menge zum Handel gebracht. Aus den Köpfen und Eingeweiden dieſer Fiſche macht man eine Gattung Thran, die beſonders zum Brennen gebraucht wird. Der marinirte Fiſch wird bey Pfund gehandelt.

In Sicilien wird der Thunfiſch bey Palermo und an der ganzen nördlichen Küſte dieſer Inſel in großer Menge gefangen. Man ſalzt jährlich über 20,000 Fäßer ein. Die Waare wird bey Baril von 80 Rottoli gehandelt. Ihr größter Vertrieb iſt auf den Meſſen zu Salerno, wie auch zu Livorno, Civita vecchia u. ſ. w.

Der Thunfiſch wird bey Sortimentern gehandelt, wo auf 5 Fäſſer immer eins aus ſorra, 3 aus carne netta und eins aus buſinaglia beſtehen. Sorra iſt das Fleiſch von den Bauchſtücken. Dieſe Sorte gilt noch einmal ſoviel, als die darauf folgende, oder carne netta. Buſinaglia iſt die ſchlechteſte. Die Fiſche, welche nicht volle 400 Pfund wiegen, heiſſen ſcampirri, die nicht über 300 Pf.

im

im Gewicht halten, mezzitonni, die größer, als ſcampirri ausfallen, tonni, oder tonni di corſa. Von den ſcampirri kocht man das Fleiſch zum Theil in Salzwaſſer, und legt es hernach in Baumöl ein.

Thee, lat. Thea, bey den Chineſern Tcha, heißt man die getrockneten Blätter von einem Strauch, der in vielen Provinzen von China, Japan, Siam und Tunking zu Hauſe iſt, und da zum Theil mit Fleiß gebauet wird. Das Gewächſe wird bis auf 6 Fuß hoch, und liebt vorzüglich ſteile Oerter und abſchüßige Lagen. Man findet es am häufigſten an den Abhängen der Hügel und längs an den Flüſſen und Bächen. Die Chineſer bauen damit ganze Felder an; die Japaner aber begnügen ſich, mit dieſem Strauchwerk ihre Aecker und Wieſen einzufaſſen. Der Theeſtrauch erreicht in 7 Jahren ſeine völlige Höhe. Dann ſchneidet man den Hauptſtengel ab, damit er neue Sprößlinge treibe, und einer von dieſen letzteren giebt hernach gemeiniglich ſo viele Blätter, als ein ganzer Strauch.

Dieſe Blätter, der einzige Theil, den man von dieſem Gewächſe ſchätzt, ſtehen wechſelsweiſe, ſind eyrund, ſpitzig, glatt, rundum gezähnt, und von dunkelgrüner Farbe. Die jungen Blätter ſind zart und dünne, werden aber ſtärker und dicker, ſo wie ſie älter werden. An ihren Zweigſpitzen kommen einzelne Blumen, welche einen Kelch mit 5 oder 6 Abtheilungen und eben ſo viele Kronblätter, die öfters unterwärts zuſammengewachſen ſind, und eine große Anzahl Staubfäden haben, die um den Blumengriffel herum ſich befinden. Dieſer verwandelt ſich nachher in eine holzartige, runde Kapſel, welche dreyſeitig iſt, und eben ſo viele Zellen enthält, worinne entweder ein kugelrunder Saame, oder mehrere eckige Saamenkörner ſtecken.

Auſſer dieſer Sorte, welche unter dem Namen der Thèeboupflanze bekannt iſt, laſſen ſich noch zwey andere unterſcheiden, von welcher die eine den grünen Thè, die andere den rothen liefert. Die Blume von der erſtern beſteht aus 9 Petalen, die andere hat große Blumen mit 6 rothen Petalen, und iſt im Mittelpunkte mit einem Büſchlein Staubfäden beſetzt, die unterwärts zuſammenhängen. Unter dieſen 3 Gattungen iſt die erſtere am gemeinſten. In den meiſten Provinzen des chineſiſchen Reichs wird Thèebou gebauet; aber das Produkt hat doch nicht allenthalben

den=

denſelben Grad der Vollkommenheit, obſchon die Pflänzer ſich deswegen alle Mühe geben, und es an nichts fehlen laſſen. Man hat bemerkt, daß der Thee, welcher auf ſteinigtem Boden wächſt, den weit übertrift, welcher auf leichtem Boden gezeugt wird. Der allerſchlechteſte aber wächſt in gelbem Erdreich.

Der Unterſchied des Bodens iſt nicht der einzige Grund der mehr oder mindern Güte dieſer Waare. Auch die Jahrszeit hat darinne großen Einfluß.

Die erſte Aerndte fällt im Februar. Dann ſammelt man kleine, zarte und feine Blätter, oder den ſogenannten Kaiſer-Thee, welcher hauptſächlich für den Hof und die Vornehmen des Landes beſtimmt wird. Die Blätter bey der zweyten Sammlung, welche im April vorgenommen wird, ſind ſchon größer und mehr ausgewachſen, aber von geringerer Güte, als jene. Dieſen heißt man chineſiſchen Thee; er wird aber noch in viele Unterſorten abgetheilt und ſortirt. Bey der letzten Sammlung, welche im Junius ſtatt findet, gewinnt man die völlig ausgewachſenen Blätter, und von dieſen wird der grobe Thee bereitet, den der gemeine Mann verbraucht.

Noch ein anders Mittel, die Varietäten des Thees zu vermehren, beſtehet in der mannigfachen Art, wie man die Blätter behandelt und zubereitet. Nach Kämpfers Bericht haben die Japaner dazu eigene Gebäude, worinne eine Reihe kleiner Darröfen, von welchen jeder mit einem Eiſen- oder Kupferbleche bedeckt iſt. Wenn dieſe geheitzt ſind, ſchüttet man haufenweiſe die Theeblätter, welche vorher mit warmem Waſſer angefeuchtet, oder dem Dunſt des kochenden Waſſers ausgeſetzt worden ſind, auf die Darren. Man rührt fleißig um, bis ſie durchgängig den gehörigen Grad der Hitze haben. Dann ſchüttet man ſie auf reinliche Binſenmatten, und rollt ſie zwiſchen den Händen. Dies wird zwey- oder dreymal wiederholt, und dann iſt alle Feuchtigkeit aus den Blättern verdünſtet. Hierauf läßt man die Blätter zwey oder drey Monat lang in Ruhe liegen, und wenn dieſe Zeit vorbey iſt, fängt man bey den feinern Sorten die vorige Behandlung von neuem an, bis nicht die geringſte Feuchtigkeit mehr ſich ſpühren läßt. Iſt dies nun der Fall, ſo wird die Waare eingepackt. Die feinſten Sorten legt man in Gefäße von Porcellain; die geringern in irdene

ne

ne Töpfe, und die ſchlechteſte in Strohſäcke, mit Bley oder mit Baumblättern ausgefütterte Kiſten, u. ſ. w.

Der eigentliche Chinathee iſt nicht früher, als ums Jahr 1715 in allgemeinern Gebrauch gekommen. Erſt zu dieſer Zeit hat man angefangen, grünen Thee zu trinken, denn bis dahin war bloß der Théebou bekannt geweſen. Man bringt dieſe Gattung entweder zu Lande durch die Tartarey und Rußland unter dem Namen des Karavanenthees, oder zu Waſſer mit den Schiffen der großen Handlungskompagnien zum Handel. Die erſtere Sorte iſt feiner und theurer, als die andere. Ihr rechter Markt-Platz iſt Kjachta.

Vom grünen Thee hat man folgende Sorten: Kaiſerthee oder Bing, hat große, zarte, lockere Blätter von lichtgrüner Farbe, und einen gar nicht ſtarken, aber doch angenehmen Geruch. Hayſon, Hyſan, Huy-Kiong, Hey-tiang, hat dicht zuſammengerollte, kleine, grüne Blätter, die etwas ins Blauliche fallen. Die Chineſer machen von dieſer Gattung noch 2 beſondere Sorten, von welchen die eine, deren Blätter ſchmal und kurz ſind, Hayſan-Utzin, und die andere mit ſchmalen und länglichten Blättern Gomy oder Gobe heißt. Singlo oder Songlo und Tonkay ſind ordinaire Sorten, welche 50 bis 60 Procent niedriger, als Hayſan verkauft werden. Hyſan-ſchin iſt nicht viel beſſer, und gilt etwa die Hälfte, was Hayſonthee zu gelten pflegt.

Von dem Théebou, oder braunen Thee giebt es folgende Sorten: Soatchong, Ziou-Zioung, theilt dem Aufguß eine gelbgrüne Farbe mit. Er gilt etwa den dritten Theil, was Peckothee, oder Patri-Ziou-Zioung koſtet. Dieſer letztere, der in Deutſchland, Pohlen und Rußland Karavanenthee genannt wird, hat einen ſehr feinen Geruch, und eben ſolchen Geſchmack. Er hat große, gelbliche, nicht gerollte Blätter, die zu ganzen und halben Pfunden entweder in Fayancegefäßen oder in Papier eingepackt ſind.

Pecko oder Peckao iſt mit weißen Spitzen, hat feine zarte Blätter und iſt gerollt. Er gilt vier auch fünfmal ſo viel im Preis, als Congothee. Der Congo oder Bongfo gleicht ziemlich dem Théebou, hat aber feinere Blätter, und gilt 50 Procent mehr, als jener. Die Sorte, welche den Namen Liu-Hyſan führt, und ſchmale rauhe Blätter hat, wird insgemein zu Verbeſſerung geringerer Thee-Sorten angewandt.

Cam-

Camphu hat einen ſtarken Veilchengeruch, und theilt dem Aufguß nur eine blaße Farbe mit. Gemeiner Theebouy heißt bey den Chineſern Moji, hat einen ziemlich guten Geruch, und theilt dem ſiedenden Waſſer gar bald eine bräunliche Farbe mit. Er muß, wenn er die gehörige Güte hat, aus ziemlich gleichfärbigen Blättern beſtehen, ſo wenig Stiele und Stengel, als möglich, bey ſich haben, und ohne Staub ſeyn. Es giebt keine gute Anzeige, wenn dieſe Sorte mit vielen ſchwarzen Blättern vermengt iſt.

Alle dieſe vorgedachten Sorten werden in ganzen, halben, Viertel-, Achtel-, Sechszehntel-, auch wohl in Eindrittel- und Zweydrittel-Kiſten und Fäßern zum Handel gebracht, die ihre gewiſſe Thara bekommen. Die Waare in kleinern Kiſten und Gebinden iſt bey den Auktionen gemeiniglich geſuchter, und gilt etwas höher im Preis, als die andere, aus Urſache, weil weniger Staub darunter zu ſeyn pflegt. Den Einkauf läßt man im Großen bey den jährlichen Auktionen der holländiſch-oſtindiſchen, franzöſiſchen, däniſch-aſiatiſchen, ſchwediſchen und andern Kompagnien beſorgen, oder man kann ſich mit dieſer Waare auch zuweilen eben ſo vortheilhaft zu Hamburg verſehen, wo nicht ſelten Auktionen vorfallen. Die däniſch-aſiatiſche Geſellſchaft hat nicht nur zu Kopenhagen, ſondern auch zu Altona große Thee-Niederlagen.

Amſterdam giebt auf den Thee folgende Thara:

Auf eine ganze Kiſte von	400 Pf.	und	darüber	90 Pf.
Dito -	400 -	-	darunter	84 -
Auf eine halbe Kiſte -	200 -	-	darüber	60 -
Dito -	200 -	-	darunter	54 -
Auf eine Viertel-Kiſte -	100 -	-	darüber	30 -
Dito -	100 -	-	darunter	28 -
Auf einen Kanaſter -	70 -	.	.	24 -
Dito -	50 -	.	.	20 -
Dito -	32 bis 40 Pf.		.	16 -
Dito -	20 -	.	.	9 -
Dito -	16 -	.	.	8 -

Und auſſerdem für Gutgewicht 2 Procent.

Zu Hamburg werden auf eine ganze Kiſte von circa 400 Pf. Theebou 70 Pf.

Auf eine halbe Kiſte von beyläufig 150 - - 45 -

Auf eine Kiſte grünen Thee von 180 - . 45 -

Auf

Auf eine Kiſte grünen Thee von 100 Pf. 28 Pf. Thara, und überdies ein halb Procent Gutgewicht gegeben.

Theeſtaub, welcher von dem ausgeſiebten Thee abfällt, kommt aus Holland und England zum Handel. Dieſen gebrauchen betrügliche Theeverkäufer zum Untermiſchen unter ihre Waare, ſo wie andere ihres gleichen den Pfeffer- oder Indigſtaub.

Theer, ſ. Teer.

Theobroma Linnæi, ſ. Cacao.

Thepois, heißt man oſtindiſche Kattune, die die Holländer zu Verkauf bringen. Sie ſind 2 Cobidos breit, und 20 lang, und koſten 11 bis 12 Bank-Gulden das Stück.

Theriac, Theriacca, eine Zuſammenſetzung verſchiedener giftwiderſtehenden Arzneyen, die pulveriſirt, und hernach mit Honig zu einer Lattwerge gemacht worden. Andromach, ein berühmter Arzt unter Kaiſer Neronis Regierung ſoll hiervon der Erfinder geweſen ſeyn. Ehmals war beſonders der venezianiſche Theriac im Rufe, jetzt macht man ihn zu Montpellier in Frankreich, und faſt in jeder von Deutſchlands großen Städten eben ſo gut. Er wird in blechernen Büchſen von einem ganzen, halben oder Viertelpfund zum Handel gebracht.

Eau thériacale und Vinaigre thériacal kommen von Montpellier, und die Apotheken liefern noch verſchiedene andere vom Theriac verfertigte Sachen.

Theriacaria, ſ. Baldrian.

Thermometra und Thermoſcopia, ſ. Wettergläſer.

Thibetaniſche Kuhſchweife, ſind eine Waare, die in ganz Indien, Perſien und den übrigen öſtlichen Ländern berühmt iſt. Sie werden allein in Thibet gefunden. Die Kühe ſind größer, als die gewöhnliche Art, haben kurze Hörner, und ihre Haut iſt mit weißlichen ſeideartigen Haaren bedeckt. Die Schweife ſind dick und haben lange fliegende Haare, wie unſere Pferde, aber viel feiner und glänzender. Dieſe werden in Indien theuer verkauft, in ſilberne Handgriffe eingefaßt, und zu Fliegenwedeln gebraucht. Alle vornehmen Leute haben dergleichen beſtändig ſowohl beym Ausgehen, als auch zu Hauſe in der Hand. Auch brauchen die Tataren dieſe Schweife zu Plumagen auf ihre Mützen, und zieren damit ihre Picken und Fahnen. Von den Haaren verfertigen ſie Decken u. dergl.

Thran, heißt man das Oel, welches von dem Fett oder Speck der Wallfiſche, Seehunde, Finnfiſche, Wallroſ-

ſe, Hayfiſche, Häringe u. ſ. w. zubereitet, und in den Ledergerbereyen, Schwefelraffinerien, beym Kalfatern der Schiffe, zum Lampenbrennen u. dergl. gebraucht wird. Es handeln damit insonderheit die Kaufleute, welche nach Grönland auf den Wallfiſch- und Robbenfang ausrüſten, z. E. die Normänner, Holländer, Engländer, Ruſſen, Portugieſen, Hamburger, Altonaer, Glückſtädter und Bremer. Im Anfang, als die europäiſchen Nationen ſich auf dieſe Fiſcherey legten, waren ſie gewohnt, die Fiſche auf der Stelle zu zerlegen und den Speck auszukochen. Die Biſcajer fanden es für zuträglicher, den Thran am Bord der Schiffe zu kochen, und viele andere folgten ihnen darinne nach. Heutzutage aber zerlegt man die gefangenen Fiſche am Bord, und ſchneidet den Speck, welcher 8 bis 12 Zoll dick iſt, in großen Stücken ab. Dieſe werden von dem übrigen Schiffsvolke klein geſchnitten, zugleich alles magere davon abgeſondert, und dann in Fäßer, welche man Quarteelen heißt, geſchüttet. Nach der Zuhauſekunft der Schiffe wird der Speck in eigenen dazu erbaueten Thranbrennereyen ausgekocht, und das daraus kommende Oel iſt der ſogenannte Thran. Wenn der klein zerſchnittene Speck feſt in die Fäſſer geſchlagen worden iſt, ſo fängt er von ſelbſt an, ſtark zu gähren, doch nicht ſo, daß die Gebinde berſten, und dieſe Gährung giebt gewiſſermaaßen dem Oel ſeine erſte Konſiſtenz, da der Speck dadurch von ſelbſt in ein flüßiges Weſen übergeht. Auch hält man dafür, daß beynahe 20 Procent verlohren gehen, wenn der Speck nicht vor dem Thrankochen fermentirt hat, ſondern ſo friſch gleich in den Keſſel kommt. Und dies iſt der Fall bey den Franzoſen, die ihren Thran am Bord kochen, und bey andern, die dies an Ort und Stelle am Lande thun.

Man hat in den Thranbrennereyen kupferne Pfannen, in der Weite von 10 bis 12 Fuß, die in der Mitte etwas vertieft ſind, in deren jede 5 Fäßer Speck hineingehen. Dieſer wird darinne ausgelaſſen, wenn man zuvor eine halbe Tonne Waſſer zugegoſſen hat, damit der Speck nicht anbrenne, weswegen er auch von zween Männern über dem Feuer ohne Unterlaß umgerührt werden muß. Wenn nun der Speck 2 oder 3 Stunden gekocht hat, ſo, daß der Thran völlig heraus iſt, dann ſchöpfet man das Flüſſige mit großen kupfernen

Löffeln aus der Pfanne in viereckige Tröge, die obenher mit einem Roſt oder Gitter vermacht ſind, wodurch der Thran in die Tröge hineinläuft, und die ausgekochten Rinken von dem Wallfiſchſpeck oben auf dem Gitter liegen bleiben. Dieſe ſchlägt man in Hanf- oder Leinſaatfäſſer, und verhandelt ſie an die Leimkocher. Der ſo heiß aus der Pfanne geſchöpfte Thran lauft nun noch in einen andern hölzernen Trog, der zu zwey Dritteln mit kaltem Waſſer angefüllt iſt, wo er ſich abkühlt, bis wieder eine andere Pfanne mit Speck genung gekocht hat. Dann wird der Thran in einen zweyten Trog mit dem Waſſer übergeſchüttet, und hierauf wieder in einen dritten gebracht. Unterdeſſen ſinkt das Dicke oder der Satz, ſo man Prutt nennet, auf den Boden, und dann zapft man den Thran aus dem letztern Gefäße in die Fäſſer, welche alle mit neuen Reifen belegt, und ſobald ſie voll ſind, mit einem hölzernen Spunde zugeſchlagen, und auf das Lager gebracht werden. Der Thran muß aber nothwendig in den vorgedachten Trögen mit Waſſer abgekühlt worden ſeyn, weil der heiſſe Thran ſonſt in keinem Gebinde zu erhalten wäre. Die Fäſſer oder Quarteelen ſind 16 bis 18 Steckan, zu Hamburg 32 Stübchen, groß, und werden durch einen geſchworenen Thraneicher oder Viſirer gemeſſen, welcher alsdann mit einem Eiſen an dem Spundloche bemerkt, wie viele Steckans oder Mingeln darinnen befindlich ſind. Nach dieſem Maaße wird die Waare verkauft. Wenn der gekaufte Thran geliefert werden ſoll, dann kömt gemeiniglich ein Küffner, holt mit einem kupfernen Heber alles Trübe von unten herauf, und füllet die Fäſſer mit reinem Thrane bis auf ein Mingel auf. Alsdann iſt der Verkäufer gehalten, auf ſeine Koſten den Thran dem Käufer zu liefern, wohin es verlangt wird. Der Prutt oder das Dicke aus den Trögen, wie auch das Geſtockte, wird in alte offene Fäſſer gethan, wo es ſich ſetzt. Den oben ſchwimmenden klaren Thran nimmt man hernach ab, und das übrige wird den Pruttkochern verkauft, die davon den braunen Thran machen. Das Quarteel Thran rechnet man auf 12 Steckan, und ein Steckan hält 16 Mingels, nämlich beym Speckthran, aber der Leberthran wird bey Tonnen gehandelt. Häringsthran bey 6 Steckan.

Unter den Plätzen, welche den ſtärkſten Handel mit Thran nach auswärts treiben,

ben, ſind Kopenhagen, Bergen, Gothemburg, Hamburg, London, Amſterdam.

Das erſtere liefert inſonderheit nachſtehende Sorten im Durchſchnitte zu beygeſetzten Preiſen, und verkauft ſolche im Großen durch öffentliche Auktionen:

Ißländiſchen Leber- oder Fiſchthran	zu 15 bis 16 Rlr.	die Tonne.
Ditto klaren Seehundsthran	17	— —
Ditto Haikals oder Haythran	17 1/2	— —
Ditto Fußthran	12	— —
Finnmärkiſchen klaren Leberthran	16 bis 17	— —
Ditto Fuß- oder dicken Thran	13 bis 13 1/2	— —
Grönländiſchen braunen klaren Seehundsthran	18	— —

Leberthran wird von Stock-Fiſchen gewonnen. Man läßt die Lebern in dazu verfertigten Gefäßen faulen, daraus entſteht ein Oel, welches unter dem Namen des Leberthrans zum Handel kommt.

Häringsthran macht man nur in Schweden und Norwegen. Gothemburg liefert dieſen Artikel, und Bergen. Der beſte iſt der Dreykronenthran. Dieſer wird ſo wie der weiſſe grönländiſche Krontheer am meiſten geſchätzt, und von Weißgerbern, Korduanmachern und andern Lederbereitern verbraucht. In England wird der grönländiſche Fiſchthran, ſo wie der Newfoundlands-Thran, bey 252 Gallon gehandelt. In Holland und anderwärts unterſcheidet man den Wallfiſchthran in weiſſe und braune Sorte. Die letztere iſt die wohlfeilſte und ſchlechteſte, weswegen ſie bloß zum Lampenbrennen gebraucht wird.

Beym Einkauf dieſer Waare muß man genau darauf ſehen, daß kein Waſſer unter dem Thran ſtehe, daß kein unreiner Satz ſich auf dem Boden befinde, und die Gebinde voll ſeyen.

Thomaszucker, ſ. Zucker.

Thon, Argilla, Töpfererde, eine fette Erde von verſchiedener Farbe, die ſich in allerley Geſtalten formen läßt, wenn ſie getrocknet iſt, nicht zerfällt, ſondern zuſammenhält, und im Feuer glasartig wird. Man unterſcheidet ſie in feine oder zarte, grobe, fette und magere Sorten. Der Thon iſt der Hauptſtoff, woraus die Töpfer mit Beyſatz des Lehms allerhand Küchengeräthe verfertigen. Die Bildhauer, Bildſchnitzer und Gold- und Silberarbeiter gebrauchen ihn zu ihren Formen, u. ſ. w. Die Thonerde zum Läutern des Terré-Zuckers wird von Rouen, Nantes und Bour-

deaux nach den franzöſiſchen Zuckerinſeln gebracht. Die erſtere Sorte iſt die beliebteſte, die andern achtet man ſchon weniger. Man handelt ſie bey Tonnen von beſtimmtem Gewicht, meiſtens 600 bis 700 Pfund.

Thonfiſch, und
Thonine, ſ. Thaunfiſch.
Thus, ſ. Weihrauch.
Thus Judæorum, ſ. Storax.
Thymallus, ſ. Aeſchfiſch.
Thymelæa radix, ſ. Seidelbaſt.

Thymiama, in den Apotheken eine Zuſammenſetzung von kleingeſchnittenen wohlriechenden Rinden, inſonderheit des Storaxbaumes, die man zum Räuchern gebraucht.

Thymian, ſ. Timian.
Thynnus, ſ. Thaunfiſch.

Tick, in Rußland, blaue und weiſſe einländiſche Leinen zu Bettdecken, Materatzen und Unterfutter unter Kleider, welche in Menge von St. Petersburg ausgeführt werden.

Tiger, Tigris, ein grimmiges vierfüßiges Thier, das in den heiſſeſten Gegenden von Oſtindien, inſonderheit auf der malabariſchen Küſte, in Siam, Bengalen und überall da zu Hauſe iſt, wo es Elephanten und Rhinocerosthiere giebt. Man heißt mißbräuchlich alle ähnliche Thiere mit gefleckten Fellen Tiger; allein die eigentlichen und wahren ſind zum Glück der Menſchen und übrigen Thiere ſo gemein nicht. Die wilde Wuth, die Größe und Stärke dieſes Thiers machen es ſogar dem Löwen furchtbar. Der oſtindiſche Tiger iſt gewöhnlich 4 bis 5 Fuß hoch, 9, 10 bis 13 Fuß lang, den Schweif nicht mit dazu gerechnet. Sein Fell iſt nicht getigert, oder mit runden Flecken beſtreuet. Der Grund hat rothfahle Haare mit ſchwarzen Streifen, welche queer über den ganzen Leib laufen, und am Schweife bis zu Ende lauter Ringe bilden. Der Unztiger, das kleine Panterthier, Felis Uncia L., iſt viel kleiner, hat aber einen längern Schwanz, und längere Haare von grauer oder weißlichter Farbe. Der Leopard iſt von jenem dadurch unterſchieden, daß er größer iſt, ein viel ſchöneres Fell, nämlich ſchön lebhaft und glänzend rothfahl von Farbe, mit kleinen mehr oder minder dunkeln Flecken, hat, die Gruppweiſe beyſammen ſind, ſo daß jeder Flecken aus vier zuſammengeſetzten kleinern Flecken zu beſtehen ſcheint. Der Panther iſt in Arabien, auf der barbariſchen Küſte und in den benachbarten Ländern nicht ſelten. Er iſt ſchwächer von Gliedern, als der eigentliche Tiger, giebt ihm aber an

Grimm und Blutdurſt nichts nach. Er fällt alle lebendige Thiere, den einzigen Löwen davon ausgenommen, mit größter Wuth an, und beſiegt ſie. Sein Fell iſt eines der prächtigſten, die man nur ſehen kann. Die Haare ſind glatt, fein und kurz, der Grund mit ringelförmigen oder roſenförmigen Flekken geziert. Der Schwanz iſt ſchwarz gefleckt mit weiſſen Ringen. Die Tiger- Parder- und Pardelfelle werden inſonderheit über Orenburg und Kjachta zum Handel gebracht. Die perſiſchen aus Maſenderan ſind die gewöhnlichſten, fallen aber viel kleiner, als die oſtindiſchen. Man gebraucht ſolche zu Pferdedecken, Muffen, Unterfutter unter polniſche Pelze, ꝛc.

Tigererz, heißt im ſächſiſchen Erzgebürge ein mit Glas- und Weißgüldenerz durchwachſener Hornſtein, ſo beſonders um Marienberg und Johanngeorgenſtadt gewonnen wird. Es nimmt eine gute Politur an, daher Tabaksdoſen und andere Sachen daraus verfertiget werden.

Tigeriltis, ruſſiſch Pereguſna, Perewjäska, im Pelzhandel aber gemeiniglich Perewoltſchik, ein Steppenthier, welches durch ganz Kleinreuſſen und Polen angetroffen wird. Es hat die Geſtalt und auch die Lebensart des Iltis. Die ſchöne buntgefleckte Haut wird aus Rußland und Polen zum Handel gebracht.

Tilia, ſ. Linde.

Till, ſ. Dill.

Timian, Thymian, Demuth, römiſcher Quendel, Wurſtkraut, Thymus, Serpillum romanum, ein bekanntes niedriges Kraut von angenehmen Geruch und ſcharfen Geſchmack, das auch im Winter dauert. Die Stengel ſind hart und holzicht. An dieſen blühen die beyſammenſtehenden Lippenblumen im Junius und Julius, worauf der in Hülſen eingeſchloſſene Saame folgt. Das Kraut wächſt in Languedok, Provence, Italien, ꝛc. wild, wird aber bey uns nur in Gärten gezogen. Man hat deſſen dreyerley Sorten, nämlich den gemeinen breitblätterichten, den gemeinen ſchmalblätterichten und den breitblätterichten geſtreiften Timian. Das Kraut und der Saame wird ſeiner erwärmenden, zertheilenden und ſtärkenden Kräfte wegen in der Medicin gebraucht. Auch braucht man es wegen ſeines Wohlgeſchmacks als Würze an den Speiſen. In Provence und Languedok ziehet man aus den Blüten und Blättern ein Oel, oder eigentlich die Eſſenz, und ſchikt dieſe

dieſe weit und breit zum Handel.

Tinea, ſ. Schleyhen.

Tinctur, in den Apotheken ein flüſſiger Extrakt, und zwar aus ſolchen Materien, die entweder offenbar farbigt ſind, oder doch Theilchen enthalten, die eine Farbe geben können. Man braucht zu dieſer Extrahung Weingeiſt, oder Phlegma des Vitriols, u. d. Die Apotheken führen unter andern: Tinctur. Antimonii oder Spießglastinktur, Benzoestinktur, Bezoar- China de China- Korallen- Zahntinktur, Silber- Stahl- Eiſen- Wein- ſtein- Bernſtein- u. Wundtinktur, ꝛc.

Tinkal, der rohe Borax, der noch nicht raffinirt worden, und in Elephantenhäuten und Blaſen eingenähet, aus Oſtindien durch die Kompagnien zum Handel gebracht wird. Die Türken nennen ihn Burak, und die Araber Bora. Er iſt weiß von Farbe, und in größern oder kleinern Klumpen, einer verkalkten Maſſe ähnlich, welche mit einer erdigten Materie und Unreinigkeit vermiſcht iſt. Der Geſchmack iſt ſcharf und urinartig. In Indien iſt dieſer Artikel unter dem Namen Pounxa bekannt, wo er beſonders in Thibet häufig gegraben wird. Nach den Abhandl. der K. Schwed. Akademie, 34 B. S. 317., gräbt man ein paar Ellen tief in die Erde, und aus dem Geſchmack dieſer letztern erkennet der Arbeiter, wie weit die Materie ſich erſtrekke. Es beſtehet dieſe aus unterſchiedlichen Sorten: Houi-poun iſt ſo groß als Mannakörner; My-poun gleicht kleinen weiſſen Bohnen; Pin-poun oder kriſtallartige Pounxe beſteht aus halbdurchſichtigen Kriſtallen von der Größe einer welſchen Nuß. Dieſer rohe Stoff wird zu Venedig, in England und Holland raffinirt. Zu Amſterdam giebt man darauf 15 Procent Thara, und handelt ihn in Bankgelde.

Tintenak oder auch Tutenague, eine Art Kupfer, das die holländiſche oſtindiſche Kompagnie aus China zu Verkauf bringt. Es iſt ſelbſt in Oſtindien ein ſehr gangbarer Artikel. Es gilt bey den Auktionen 31 bis 35 Gulden die 100 Pfund. Man macht es auch jetzt bey uns aus zweyen Theilen Zinn und einem Theile Wißmuth nach.

Tintinabula, ſ. Schellen.

Tiretaine, ein franzöſiſcher und engliſcher Zeug, deſſen Aufzug oder Kette insgemein von leinenem oder hanfenem Garn, und der Eintrag von Wolle, manchmal auch beyde nur von Wolle gemacht wer-

werden. Die Oerter, wo dergleichen am ſtärkſten gewebt werden, ſind: Partenay, Breſſuire und Niort in Poitou, Beaucamps-le-Vieil in Picardie, Rheims in Champagne, und Montcoutan, Vernon, St. Mehuin, Meillerave, Azais und Secondigue.

Die aus Poitou ſind geköpert oder glatt, geſtreift und ziemlich feiner Art. In Niedernormandie, inſonderheit zu Caen, heißt man den Zeug auch Berluche oder Bréluche.

Die Tiretaines von Beaucamp-le-Vieil kommen meiſt entweder in Weiß oder Grau zu Markte. Sie ſollen nach dem Fabrikreglement, wenn ſie aus der Walke kommen, einen halben Stab breit, und 35 bis 40 Stab lang ſeyn. Man färbt ſie auch noch unterſchiedlich. Man giebt ihnen auch noch andere Namen, z. E. Bures; in Bourgogne um Auxerre, Poulangis und in Picardie in der Gegend von Amiens heißt man ſie Bélinges.

Die von Rheims ſind meiſtentheils ganz von Wolle, ohne Köper, nach Art der kleinen leichten Raſche oder gewalkten Etamine gewebt.

Tocouy, eine Art leinener Gewebe, die hier und dort im ſpaniſchen Amerika, beſonders um Buenos-Ayres gemacht wird. Die Spanier nennen ſie Lienços de la tierra, oder einheimiſche und Landleinen, zum Unterſchiede der auswärtigen Sorten. Sie ſind nur grober Art, und dienen bloß für die gemeinen Indianer und Neger.

Toff- oder Topfſtein, ſ. Lavege.

Toiles, heißt bekanntlich der franzöſiſche Kaufmann alle leinwandartig gewebten Zeuge; im genauern Sinn verſtehet man aber darunter bloß die leinenen und hanfenen Gewebe, vom Batiſt und Kammertuch anzufangen bis auf die Packleinen.

Toiles-mi-blancs, oder boulvardées, ſind halbgebleichte Franzleinen.

Toiles pour meubles, ſ. unter Groſfort.

Toiles écrues, rohe und ungebleichte Leinen, die auch hier und dort toiles biſes und brunes genannt werden, und aus Perche und Normandie kommen.

Toiles en coupons, in kleine Stücken getheilte klare Batiſtleinen.

Toiles à veſte, feine dichte und gedrungene, wie auch gefärbte 13/16 breite, von Abbeville.

Toiles rouſſe & griſe, 7/8 breite Leinen, welche Alby in Languedok liefert.

Unter Frankreichs Provinzen, die Leinwand weben, gebührt der Normandie ein vorzüglicher Rang, ſowohl

in Anſehung der Menge, als auch der großen Verſchiedenheit der Waare, die ſie zum Handel ſchickt. Man ſchätzt die Leinen, welche jährlich im Durchſchnitt in dieſer Provinz gewebt werden, auf eine halbe Million Stück, und darüber. Das meiſte geht nach Amerika. Rouen iſt der Sammelplatz, wo die Leinen faſt aus dem ganzen Lande zu Verkauf kommen, da zugerichtet und verhandelt werden.

Die hieſigen Sorten beſtehen: in halbweiſſen ſogenannten 7/8 Rouens, einer Art Hausleinen, in Stücken von 20 bis 100 Stab.

In weiſſen, genannt Rouens blanc Senlis, 2/3 breit, in Stücken von 30 oder einigen dreyſig Stab Länge.

In 2/3 breiten Coutils oder Zwillichten, mit dem Beyſatz tout fil aſſorti, in Stücken von 150 bis 180 Stab.

Guingas, 9/16, fil ordinaire, ſtreifige Leinen gemeiner Art, zu 12 bis 13 Sous die Elle.

Toile fil d'épreuve, 5/8 br.

Toile fil & coton, halb Leinen und halb Baumwolle, ſo breit wie die vorigen.

Toile fil bon teint, ächt gefärbte Sorte, einen halben Stab breit.

Toile royale blanc de lait, milchweiſſe Königsleinen in Stücken von 20 bis 60 Stab, zu 60 bis 90 Sous im Preis.

Toile d'emballage Raumois, 15/16 breit, zu 19 bis 20 Sous.

Toile d'emballage Fougères, Packleinen zu 18 Sous.

Hallesleinen von Dinan, 18 bis 20 Sous.

Combourgs ordinaires und Combourgs Bazonge, zu 19 bis 21 Sous.

St. Georges, 24 bis 25 S.

Vimoutiers, 30 Sous.

Rouens blancards, ſ. dieſen Artikel; ſo auch Brins.

Toiles bleues en réſerve, heißt man blaulichte Franzleinen, die zu Bolbec und Caudebec verfertiget werden.

Toiles de chaſſe, ſind damaſtartig gewebte, oder gezogene Tiſchleinen.

Die Provinzen Artois und Hainault ſchicken inſonderheit feine Batiſtleinen und Linons zum Handel, vornehmlich die Städte Valenciennes, Arras und Bapaume, wie auch Cambray und St. Quentin; dieſe letztere liefert auch viel toiles d'ortie, oder rohe Batiſtleinen.

Beauvais giebt Platilles und Demi hollandes.

Vervins, Peronne, Noyon, ꝛc. Linons- und Batiſtleinen, Peronne vorzüglich Cambraiſines, oder Kammertuch.

Toiles de Senlis, ſind Leinen von Laval, die zu Senlis,

lis, eine kleine Stadt im Herzogthum Valois, gebleicht werden, und hernach dieſen Namen bekommen.

Anjou und die Gegend um Beaufort liefert viel hanfene Leinwand, die über Rochelle nach Amerika ausgeführt wird. Cholet und Chateau-Gonthier, rohe glatte auch ſtreifige Leinen von verſchiedenen Farben, wie auch Platilles.

Bretagne, rohe hanfene Leinwand zu Segeltüchern, weiſſe Cliſſons, Quintes oder Quintins, eine Art roher Flachsleinen in Stücken von 6 bis 7 Stab; Mi-fils, oder dergleichen ſehr klare und feine auf Kammertuchart.

Toiles à tamis, ſind blaulichte, ſtark geſteifte Schetterleinen.

Nantoiſes, Franzleinen von halbgebleichtem Garne, welche in den Seeſtädten von Nantes häufig gewebt werden.

Morlaix und die umliegenden Oerter, nämlich Roscoff, Guingamps, St. Paul de Leon, u. ſ. w., viele Flachsleinen.

Auſſer den eigentlichen Bretagnes zählt man auch noch vier andere Sorten, welche unter dem Namen Morlaixleinen begriffen ſind, nämlich 3/4 breite Crées, Crées communes, Graciennes und Rosconnes. Dieſe gehen insgeſammt nach Spanien und Indien.

Morlaiſes ſchlechtweg heiſt man Leinen, die von rohem Garne gewebt, und hernach zu Morlaix auf die Bleiche gelegt werden. Man ſchätzt dieſe Gattung höher, als die von gebleichtem Garne.

Dinan liefert die Brins, nämlich grands-brins, hauts-brins und Halles aſſorties.

Laval, viele weiſſe, rohe und gefärbte, u. ſ. w.

Da Frankreich noch viele fremde Leinen einführt, ſo merken wir hier noch allerley an, was bey ihrer Einfuhr zu beobachten iſt. Die holländiſchen und öſterreichflandriſchen Leinen dürfen allein durch die Zollſtätten der ſogenannten eroberten Provinzen einkommen. Die ſchweizerſchen bloß durch Longerai. Die übrigen ohne Ausnahme nicht anders als über Rouen und Lyon, bis auf das ruſſiſche Segeltuch, welches durch alle Bureaux eingelaſſen wird.

Was die Zeichen und den Stempel der Franzleinen anbetrift, ſo führen z. E. die von Cambray einen ausgeſpannten Adler, um welchen das Wort Cambray zu leſen.

Die von Valenciennes einen Löwen, und um dieſen die Umſchrift: Commerce de Valenciennes.

Die von St. Quentin das Bruſtbild des Schutzheiligen,

gen, mit der Umſchrift: St. Quentin.

Die von Comines ſind mit einem Bley geſtempelt, auf dem einerſeits die Worte: toiles de Comines, auf der andern aber das Wappen dieſer Stadt zu ſehen.

Die von Armentieres haben ein Schild, worinnen mitten eine Lilie, und umher der Name der Stadt.

Die Noyalles ſind mit dem Stadtwappen von Rennes in Schwarz geſtempelt.

Die toiles de coffre führen dieß Zeichen: C. Rouen B. F.

Die Fleurets und Blancards: F. B. Rouen B. F.

Die Ausfuhr der rohen Leinwand iſt in Frankreich verboten.

Toilettes, hierunter verſtehet man im Leinen- und Schnittwaarenhandel verſchiedene Gattungen flandriſcher Leinen, nämlich die ſogenannten Claires, die Cambrayleinen, Batiſte und Linons. Die vorzüglichſten von allen dieſen werden zu Valenciennes, St. Quentin und Nivelles gemacht. Die Batiſtleinen und Claires ſind in Stücken von 20 bis 24 flandriſchen Ellen, die 12 1/2 bis 15 franzöſiſche Stab ausgeben. Linons ſind 24 flandriſche Ellen lang, aber 1/8 des Stabs breiter, als die vorigen. Die klaren Cambrayleinen ſind 2/3, 3/4, auch wohl 4/4 breit, und das Stück koſtet nach der Feine 60 bis 320 Livres. Die Batiſte 40 bis 300 Livres. Die geſtreiften Claires von 3/4 Breite, 70 bis 150 Livres das Stück, u. ſ. w.

Tokayer, ſ. Ungar. Weine.

Tole, im franzöſiſchen Handel, die ſchwarzen Bleche.

Tomback, Tombach, eine metalliſche Zuſammenſetzung von reinem Kupfer und Meſſing, denen auf jedes Pfund ein Loth Zinn hinzugefügt wird; oder auch eine Vermiſchung von Kupfer und Zinn. Der Pinſchbeck, Pinsback und das Prinzmetall gehören auch darunter. Aus dem, welches eine ſchöne dunkle Goldfarbe hat, verfertiget man allerhand Galanteriewaaren, als Doſen, Leuchter, Degengefäße, Arm- und Halsbänder, Knöpfe auf Kleider und Stöcke, Uhrketten, Uhrgehäuſe, Schnallen, Meſſer- und Gabelgriffe, und hunderterley andere Sachen. Ja man verfertiget daraus Metallblätter zum unächten Vergolden, Treſſen, Galonen, u. ſ. w.

Topas, Topaſius, ein edler blaßgelber durchſichtiger Edelgeſtein, von faſt gleicher Härte, als der Sapphir, und der eine vortrefliche Politur annimmt. Man findet dergleichen hier und dort in Oſtindien, in Aethyopien, Arabien, Braſilien, bey uns

in

in Europa in Böhmen, Sachſen und anderwärts mehr. In Sachſen findet man Topaſen im Schneckenſteinfelſen bey Schöneck im Voigtländiſchen. Der Bruch heißt die Königskrone. Die ſchneckenſteiniſchen Topaſen geben an der Härte den orientaliſchen nichts nach, und übertreffen ſolche auch wirklich oftmals am ſchönen feurigen Glanze. Die aus Braſilien ſind minder hart, als die morgenländiſchen, und ihre Farbe fällt ins Pommeranzfärbige. Die böhmiſchen ſind noch weicher. Ein orientaliſcher oder ſächſiſcher Stein von 2 Scrupeln im Gewicht, gilt etwa 50 Reichsthaler.

Toque oder Tocque, eine Gattung oſtindiſcher Muſſoline, oder feiner Kattune, die man aus Bengalen bringt. Die Stücke halten einen halben Stab, bis 7 Sechszehntheile in der Breite, und 16 in der Länge. Tocques aus Campaya ſind grobe Sorten Kattune, die unter Coroot erklärt werden.

Toraille, eine Art roher Korallen, welche die Franken nach Cairo und Alexandrien in Aegypten zu Verkauf bringen. Sie gelten aber nur den vierten Theil das, was die Korallen von Meſſina verkauft werden.

Tord, Tors, in Frankreich die gedrehte Seide. Tord ſans filer iſt eine Gattung unächter Organſinſeide, deren Verarbeitung zu ſeidenen und reichen Zeugen in Frankreich verbothen iſt. Dieſe Seide iſt zwar vierfädig, wie die Organſinſeide, aber nur einmal auf dem Rade geſponnen. Der Betrug läßt ſich erſt beym Färben recht entdecken.

Tordouets, eine Art Froczeuge, die zu Liſieux in Normandie gewebt werden. Man bringt ſie entweder friſirt, wie Eſpagnolett, oder tuchartig gepreßt zum Handel.

Torf, Turffum, Torvena, Ceſpes bituminoſus, eine fette, brennbare mit Graß- und Heidewurzeln durchwachſene Erde, welche da, wo es an Holz mangelt, oder wo dieſes ziemlich hohen Preis gilt, zur Feuerung auf dem Heerde und in Oefen gebraucht wird. Beſonders bedient man ſich dieſes Brennmittels in Holland, Flandern und Niederſachſen. Der Torf wird von den Landleuten aus mohrichtem Erdreich geſtochen, aufgetrocknet, und hernach bey ganzen Evern und Fuhren zum Handel gebracht. Man unterſcheidet ihn in Moortorf oder Sumpftorf, Raſentorf und Bergtorf, und dieſe wieder in feſten, dichten und loſen. Ihre Güte und Brauchbarkeit ſind nicht gleich. Man giebt dem den

Vorzug, der ſchwarz oder dunkelbraun ausſiehet, recht trocken und doch ſchwer iſt, und beym Verbrennen weiße Aſche giebt. Hingegen der loſe heitzt ſchlecht, und der röthliche Aſche oder gelbe nachläßt, wird auch nicht ſonderlich geachtet. Der holländiſche iſt beſſer und beliebter, als die übrigen Arten, denn er giebt keinen übeln Geruch, und hitzt ſtark und lange fort.

Tormentill, Blutwurz, Ruhrwurzel, Birkwurzel, Hühnerwurzel, Radix Tormentillæ, iſt die trockene Wurzel einer Art Potentilla mit vierblätterichtregulairen Blumen und unbedeckten Saamen. Das Gewächſe verändert ſein Anſehn, nachdem ſeine Standorte beſchaffen ſeyn mögen. Die Wurzel kann ſchon im April, und wieder in der andern Hälfte des Oktobers, leicht in Menge gegraben werden, weil ſie ſonderlich in den Holzſchlägen, im guten Grunde ſehr ſtarke Stöcke macht, und die mit häufigen Faſern überall beſetzten Knollen nicht gar tief in der Dammerde liegen. Sie wird im Luftzuge, damit ſich kein Schimmel anſetze, wohl getrocknet, und man erhält ſie in den Apotheken in einer knolligten Geſtalt, wobey ſie feſt, hart und ſchwer, aber halbzöllig, auch öfters noch viel kleiner iſt, von einer äuſſerlich dunkel- oder ſchwarzbraunen Farbe, inwendig aber gelb oder braunroth. Der Geruch iſt nicht merklich, der Geſchmack aber mäßig herbe und zuſammenziehend. Wenn das Kraut ſeiner ſtyptiſchen Eigenſchaft wegen auch in der Medicin gebraucht werden ſoll, muß es entweder noch vor der Blüthe, oder zu Anfang derſelben eingeſammlet werden, nicht aber zu ſpäth im Sommer oder gar im Herbſte.

Torneſol, Tourneſol, Tornaſolis, dieſen Namen giebt man bey der Handlung verſchiedenen färbenden Dingen, z. E. den Färbeläppchen aus der Levante und von Venedig, welche mit dem Namen Bezzette colorate, Bezzette da tingere bekannt ſind, und zum Färben der Liköre, wie auch der Konditorwaaren gebraucht werden, ferner eine mit Cochenille oder auch mit Scharlachkörnern gefärbte Baumwolle, die aus Portugal in kleinen runden Küchlein von der Größe eines Thalers kommt, und gleich der karmeſinrothen italieniſchen Torneſolſeide gebraucht wird, nemlich zur Schminke, zum Färben der Likören und Geleen von Früchten. Der italieniſche und levantiſche Torneſol oder Bezzetta iſt auch in allen andern

Farben, nemlich in Gelb, Grün, Blau, Braun, Violett ꝛc. Die Roſe- und Karmeſinfarbe iſt am theuerſten. Der Artikel wird entweder jede Farbe beſonders, oder in unterſchiedliche Farben ſortirt, gehandelt. Die Läppchen ſind von Flor, Zindeltaffent, Schetterleinen und dergl., mit den Farben getränkt, und in Packete von ganzen, halben und Viertelpfunden in Papier eingeſchlagen, und mit dem Zeichen der Fabrik bemerkt. Auch giebt man den Namen Tourneſol der Pflanze, welche bey den Kräuterkundigen Heliotropium minus, Tourneſol ricinoides, Tourneſol gallorum, Heliotropium tricoccum, franzöſ. Maurelle oder Tourneſol heißt. Sie wächſt in den ſüdlichen Ländern, nämlich in Italien, Spanien, Portugal, Provence und Languedoc, vorzüglich um Maſſillargues und Lunel, und bey Gallargues im Kirchſprengel von Nimes. In Provence findet man ſie um Salon und anderwärts mehr. Sie kommt von ſelbſt auf den unbeſäeten Feldern in der ſüdlichen Provinz hervor, und treibt einen Stengel, der nicht über einen halben Fuß hoch wird, hat blaßgrüne Blätter und gelbe Blumen. Auf dieſe folgen runde, rauhe, dunkelgrüne Früchte, die in drey Zellen abgetheilt ſind. Das Dorf Grand-Galades in Languedoc treibt mit Tourneſol einen Handel, der ihm anſehnlichen Vortheil bringt: mehr als tauſend Bauern gehen aus der Nachbarſchaft, nachdem ſie dazu Erlaubniß von ihrer Grundherrſchaft erhalten haben, und ſuchen dieſe Pflanze auf viele Meilen weit auf. Sie ſammeln beſonders die Spitzen der Pflanze im Auguſt, mahlen ſie erſt auf Mühlen, die den Oelmühlen ziemlich ähnlich ſind, und drücken hernach den Saft mit Preßmaſchinen aus. Wenn ſie den Saft etwa eine Stunde lang der Sonne ausgeſetzt haben, dann tauchen ſie Leinwandlumpen hinein, ziehen ſie heraus, und trocknen ſie in der freyen Luft. Hernach werden die Färbeläppchen über den Dampf eines mit Urin abgelöſchten Kalks gehalten, ſo, daß ſie davon ganz feucht werden, hierauf läßt man ſie in der Sonne trocknen, taucht ſie von neuem in den Torneſolſaft, und wenn ſie nun zum letztenmale wieder getrocknet worden, iſt die Waare fertig. Das meiſte davon geht nach Montpellier, wo es die Holländer aufkaufen, wegführen, und daraus in ihrem Lande den Tourneſol in Maſſe, Teig oder Broden,

zu

zu deutſch Lackmus machen.

Torringtons, ſind wollene engliſche Bettdecken, die beſonders nach Amerika in großer Menge ausgeführt werden. Sie kommen in Rollen von 15 Stück, jede fünftehalb bis 6 Fuß lang, zum Handel.

Tortin, eine beſondere Sorte Bergames, oder gemeiner Tapeten, die unter die gedrehete Wolle kommt, wovon der Zeug ſeinen Namen führt. Er wird zu Rouen und Toulouſe verfertiget. Man ſehe des Mehreren wegen den Artikel Bergames.

Tourangeſtes, ſind weiße und auch graue Serſchen, die in der Generalität von Orleans, beſonders zu Montoir aus bloßer Landwolle gewebt werden.

Tragant, Adragant, Tragacant, Gummi Tragacanthæ, ein reines, zähes, etwas durchſichtiges Gummi, ohne Geruch, und von ſchwachen, ſchleimigen Geſchmack. Es beſtehet aus einen halben bis 2 Zoll langen drath-, faden- und wurmförmigen, verſchiedentlich ineinander gewundenen, auch breiten kleinen und kurzen Stücken, die, wenn ſie vollkommen rein ſind, recht milchweiß und glänzend, die von der ſchlechtern Art hingegen mehr gelblich, röthlich, bräunlich, auch wohl gar ſchwarzgrau gefunden werden. Die Pflanze, woraus dieſes Gummi zu gewiſſer Jahrszeit, und wenn dieſes Gewächſe ein gewiſſes Alter erreicht hat, theils von ſich ſelbſt herausquillt, und ſchon unter der äuſſern Schaale hart wird, theils durch das Aufritzen derſelben ſowohl am Stamme, als auch an der von Erde entblößten Wurzel davon genommen wird, iſt der Bocksdorn, Bocksbart, die Tragantſtaude, Aſtragalus Tragacantha, ein kleiner, überaus langſtachlichter, grauer und immergrünender, holziger Strauch mit einer ſtarken Wurzel, von gar unterſchiedlichem Anſehn, je nachdem ſein Standort beſchaffen ſeyn mag. Er wird in manchen Gegenden des ſüdlichen Frankreichs, im obern Italien, in Aegypten, Syrien, Griechenland, dem Archipel, inſonderheit auf der Inſel Kandia und anderwärts in der Levante mehr gefunden. Das Gummi wird im Heumonate eingeſammlet. Der reine weiſſe Tragant wird in Medicin, doch mehr äuſſerlich, als innerlich gebraucht. Er quillt im Waſſer ungemein auf, und erfordert zu ſeiner Auflöſung vieles Waſſer, wenn man ihn recht verdünnen will. Der Artikel wird auch von Lederbereitern, Buchbindern, Malern,

Schön-

Schönfärbern, Seidenfabrikanten, Spitzen- und Gazefabrikanten, Zucker- und Paſtetenbäckern ꝛc. verbraucht. Die meiſten ziehen die weiße und klare, oder Electaſorte zu ihren Arbeiten vor; bloß die Lederbereiter nehmen lieber den braunen und dunkeln. Man ziehet dieſe Waare von Venedig, Livorno, Trieſt und Marſeille. Zu Trieſt unterſcheidet man ſie in Gummi Tragant eletto und in Tragant naturale, dieſe hier iſt 50 bis 70 Procent wohlfeiler, als jene. Zu Marſeille handelt man die Waare bey 100 Pf. mit 6 Procent ſconto.

Trace, ſ. Mainbrune.

Tragopogon, ſ. Haberwurzel.

Tramſeide, ſ. Seide.

Tranſillas, heißt man geklöppelte niederländiſche Spitzen, die die Holländer über Cadix nach den ſpaniſchen Kolonien in Amerika ausführen. Sie ſind 2 bis 5 Queerfinger breit und werden in Sortimentern von 20 Stück gehandelt.

Triebkörner, ſ. Springkörner.

Treillis, in Frankreich der hanfene Drellich oder Zwillicht. Die Gewebe dieſer Art werden in Rollen von verſchiedener Länge und Breite zum Handel gebracht. Ihre gewöhnliche Breite iſt 3 Viertel oder 5 Sechstheile des Stabs. Die meiſten Treillis werden in Normandie, Perche, Maine, Forez und Bourbonnois verfertiget. Die aus Normandie, Perche und Maine ſind in großen und kleinen Stücken, von welchen dieſe 33, jene aber 45 Stab in der Länge halten. Die aus Forez und Bourbonnois ſind 22 bis 26 Stab lang. Die von Abbeville in Picardie in Stücken von 70 Stab Länge und einen halben Stab breit. Die Waare wird zu Säcken, Reutröcken der Bedienten und Kavallerie, zu Beinkleidern und Kamiſölern der Landleute und dergl. verbraucht. Auch heißt man im franzöſiſchen Handel Treillis ſchwarze Steifleinen, dergl. und färbige Glanzleinwand, die in ſogenannten Viertelſchocken aus Deutſchland und der Schweitz, inſonderheit von St. Gallen nach Frankreich gebracht wird. Man macht die Art zwar häufig zu Rouen und Paris nach, doch behält die deutſche und ſchweitzerſche den Vorzug, indem dieſe feiner, beſſer gefärbt und appretirt zu ſeyn pflegt. Man gebraucht ſolche zum Füttern der Hüte, Weſten und Kleider, Röcke u. ſ. w.

Trentains, heißt man hier und dort in Frankreich die wollenen Tücher, deren Kette aus 30 mal 100 oder 3000 Faden beſtehet. Es giebt deren vierley

rerley Sorten, die die Namen trente-deuxains, trente-quatrains, trente-ſixains, und trente-huitains führen. Dieſe Benennungen ſind nur in Languedok, Provence und Dauphine gebräuchlich; in den übrigen Provinzen ſagt man: trente-cens, trente-deuxcens u. ſ. w.

Treſquille, eine Art ungewaſchener Wolle, die nach Marſeille geht.

Treſſen, ſ. Galonen.

Treſt oder Vergi, heißt man hanfene Leinen, die zu Abbeville in Picardie und in der umliegenden Gegend verfertiget werden. Sie ſind 5 Achtel breit und 50 Stab lang. Eine ſtärkere Sorte iſt 3 Viertel breit, und von gleicher Länge, wie jene. Sie haben den Namen von dem Orte, wo man ſie am häufigſten fabrizirt. Man gebraucht ſolche zu Segeln der Fiſcherböte, zum Beſpannen der Windmühlenflügel und dergl.

Trétuys, ſind drey Viertel breite hanfene Franzleinen, die zu Mamers in Maine gewebt werden. Die Stücke halten 87 bis 102 Stab.

Tripuli aquatici, Waſſernüſſe, ſ. Nüſſe.

Trichecus, ſ. Seekuh.

Trichomanes, ſ. Güldenwiderthon.

Trieges, eine Art Schweitzerleinen, die beſonders zu Zofingen gemacht wird.

Trifolium, ſ. Klee.

Trifolium acetoſum, ſ. Sauerklee.

Trifolium aureum oder hepaticum, ſ. Edelleberkraut.

Trifolium bituminoſum, Harzklee, ſ. Klee.

Trifolium odoratum, ſ. Melotten.

Trillicht, ſ. Zwillicht.

Triomphante, ein ſeidener franzöſiſcher Zeug mit Grosdetoursboden, und Blumen auf Damaſtart, der aber jetzt aus der Mode iſt.

Trip, Tripp, ein ſammetartig gewebter wollener Zeug, deſſen Grund aus hanfenem Garn, und die rauhe Oberfläche aus Wolle beſteht. Es giebt glatte, geſtreifte, friſirte, gedruckte u. ſ. w. Sie werden am häufigſten in Picardie, Flandern und Artois verfertiget. Die von Abbeville führen auch den Namen der glatten Moquettes. Die von Isle d'Orchie und Dornick in Flandern ſind 7 Sechszehntheile des pariſer Stabs breit, und 10 bis 11 Stab lang. Abbeville liefert ſeine Waare 20 Zoll breit, und 22 Stab lang. Sie iſt entweder glatt oder zwey und vierfärbig geſtreift, oder auch gedruckt. Dieſe letztere taugt beſonders zu Möbeln.

Trippel, Trippelerde, Terra Tripolitana, eine weiche, weiße oder weißgelbe Thonerde, die ihren Namen von

von Tripolis in Syrien hat, aber eigentlich aus Frankreich, inſonderheit von Poligny in Bretagne und von Menna bey Riom in Auvergne, wie auch aus Böhmen, dem ſächſiſchen Erzgebürge, aus dem Halberſtädtiſchen zum Handel gebracht wird. Die aus Bretagne iſt vorzüglicher, feiner und zarter, als die aus Auvergne. Der Artikel wird von Steinſchneidern, Gold- und Silberarbeitern, Spiegelmachern, Beckenſchlägern, Meſſing- und Kupferarbeitern ꝛc. verbraucht.

Triſſago, ſ. Gamanderlein.

Triticum, ſ. Weitzen.

Trochiſci, heißt man in den Apotheken kleine Küchlein, als Salpeterküchlein, Rhabarberküchlein, weiße und rothe Bruſtküchlein, Trochiſci bechici albi, ac nigri, Räucherküchlein, Trochiſci Aleptæ Moſchatæ, u. dergl. mehr.

Trochites, die Stengel einer Art Räderſteine, kommen bloß in die Naturalienſammlungen.

Trois-quarts-fournis, eine Art franzöſiſcher Creesleinen, die beſonders zu Landerneau gewebt werden. Sie ſind, wenn ſie vom Stuhle kommen, 29 Zoll und etwas darüber breit, und 51 und 1/4 pariſer Stab lang. Sie gehen über Nantes und Havre nach den franzöſiſchen und ſpaniſchen Kolonien.

Trompeten, Tubæ, ſind bekannte zum Blaſen eingerichtete Inſtrumente, ſo entweder von Silber oder Meſſing und Kupfer verfertiget werden. Die meiſten liefern Fürth und Nürnberg. Man hat deren unterſchiedliche, nemlich deutſche oder ſogenannte ordinaire Trompeten, ferner franzöſiſche, welche einen Ton höher ſind, engliſche, welche die erſteren um eine ganze Tertie in der Höhe übertreffen, gewundene Trompeten, dergleichen die italieniſchen ſind, welche etlichemale rund herum gewunden ſind. Dazu gehören hier auch die Poſaunen, als Diſcant-, Alt-, Tenor- Baß- und Quartpoſaunen, die aber heutzutage ſelten gebraucht werden. Von Waldhörnern giebt es große und kleine auf mancherley Art, nemlich einfach, doppelt, drey- auch viermal gewundene. Endlich rechnet man hierzu auch noch die Poſthörner, welche ebenfalls vorzüglich in den beyden vorgedachten Orten gemacht werden.

Tropæolum Linnæi, ſ. indianiſche Kreſſe.

Tropfkraut, ſ. Engelſüß.

Tropfſtein, Traufſtein, Stalactites, ein aus fallenden Waſſern entſtandener Körper, auf bergmänniſch, Sinner,

ner, dergleichen man in der Baumannshöle auf dem Harze häufig antrift. Es giebt darunter große Verſchiedenheit, einige haben die Geſtalt der Korallen, und ſind äſtig, wie die Eiſenblüten vom Harz, oder ſie ſind wie Eiszacken gebildet, oder haben ſonſt allerhand fremde Geſtalten. Sie kommen nur in die Naturalienſammlungen.

Troyes, toiles de Troyes, heißt man in Frankreich die den Lavalleinen nachgemachten Gewebe. Die feinſten Sorten werden vollförmig zuſammengelegt, und in dunkelblaues Papier, wie die Demi-Hollandes, eingewickelt. Die gröbern legt man platt zuſammen, und ſchlägt ſie in grobes graues Papier. Beyde Sorten ſind in Stücken von 15 bis 20 Stab. Die Kaufleute von Troyes in Champagne bringen ſie zum Handel.

Trüffeln, Tuber terræ, eine fleiſchigte Knollenfrucht, welche entweder mit einer groben Haut, die ſich hart anfühlt, und wie Schagrin ausſiehet, oder mit einer ſammetartigen, warzenförmigen Oberfläche und irregulairen Auswüchſen verſehen iſt. Dieſer Unterſchied iſt jedoch nicht der einzige, den man an dieſer Pflanze wahrnehmen kann, ſie weicht auch in Geruch, Farbe und Bildung von eben den Arten ab, die in andern Ländern gewonnen werden.

Insgemein kennet man nur zweyerley Gattungen Trüffeln, nemlich ſchwarze und weiße; die erſtere findet man in Ländern von Europa, z. E. in Perigord, Rouerque, Provence, in Venaiſſin und Avignon u. ſ. w.; die andere aber bloß im Gebieth von Aſti im Monferratiſchen. Und dieſe letztere wird jener in jeder Abſicht vorgezogen. Hierzu kann man noch eine dritte Sorte rechnen, welche in Piemont unter dem Namen Bianchette bekannt iſt: dieſe halten die Kenner von Delikateſſen für eine verbüttete Art weißer Trüffeln, und die Naturbeſchreiber haben ſie für eine Varietät derſelben Trüffeln angenommen.

Die ſchwarze Trüffel, welche nach Micheli init. rei herbariæ, tab. 102., Tuber brumale, pulpa obſcura, odorata, und nach Hrn. von Linnée, Spec. plant. p. 1553., Licoperdon, globoſum, ſolidum muricatum, charakteriſirt wird, iſt minder warzenartig gebildet; ihr Fleiſch fällt ins Schwärzliche oder vielmehr ins Braune, und das äuſſerſte Häutgen hat das Anſehn einer Rinde; es ſieht glänzend ſchwarz, und wie Schagrin aus. Mitten durch das cellenförmige Ge-

webe, woraus das Fleiſch dieſer Frucht beſtehet, laufen blaulichtweiße Adern, ſo dick, wie ein Pferdehaar: dieſe Adern, welche nach allerley Richtung zulaufen, ſind die Kanäle, wodurch der Nahrungsſaft ſich durch alle Theile der Pflanze verbreitet.

Die weiße Trüffel, Tuber æſtivum, pulpa ſubobſcura minus ſapida ac odorata, beym Micheli, hat äuſſerlich eine ſtarke warzenartige Form gleich Nieren; ihr Fleiſch iſt ſchmutzig weiß, die Haut, worinne ſie ſteckt, iſt an ſich fein, aber auswendig mit einem rauchen Weſen umgeben. Die Farbe der Haut iſt bald gelbbraun, bald blaß graugelb. Die Adern oder Kanäle, durch die der Saft cirkulirt, ſind rothgelb von Farbe, und äuſſerſt zart. Mitten zwiſchen dieſen Adern ſiehet man gemeiniglich kleine runde Flecken, die mehr oder weniger roth ausſehen, nachdem die Frucht ihre gehörige Reife erlangt hat. Dieſe Flecken ſind die eigentlichen Kennzeichen, wornach die Kenner dieſe Waare beurtheilen.

Endlich die Sorte Bianchetti, die noch kein Naturbeſchreiber mit einem eigenen Namen verſehen hat, iſt gewöhnlich rund, und nur nach oben und unten zu ein wenig platt, aber nicht gröſſer, als eine welſche Nuß, und äuſſerlich ohne Auswuchs. Ihr Fleich iſt weiß, die äuſſere Haut lichtgrau, ohne Rauhigkeit und Narben. Was den Geruch anbelangt, ſo riechen die ſchwarzen, wie nach Biſam; die weißen oder grauen düften einen gewiſſen Knoblauchgeruch aus, und die Bianchetti geben nur einen unangenehmen Erdgeruch. Der Conſiſtenz nach haben die ſchwarzen ein feuchtes Fleiſch, die grauen ein ſeifenartiges, und die Bianchetti ein mehlartiges Weſen.

Uebrigens wachſen alle dieſe Sorten auf einerley Art, nemlich ſie haben weder Stiel noch Blätter, Blume oder Wurzel, deswegen verſagte man ihnen auch lange Zeit her einen Platz unter den Pflanzen. Endlich hat Hr. Geoffroy zu ihrem Vortheil entſchieden, und ſeitdem ſind ſie, weil man an ihnen ein eigentliches Wachsthum wahrnahm, obſchon ihnen die übrigen Kennzeichen, die zur Pflanze erfordert werden, mangeln, unter die Subjekte der Botanik aufgenommen worden.

Die ſchicklichſte Zeit zum Einſammeln der Trüffeln fällt im Herbſt, oder in den letzten Sommertagen. Mitten im Sommer taugen ſie noch nichts; denn dann hat

ihr Fleiſch keine rechte Dichtigkeit, ſondern gleicht eher einer dicken Gallerte, als der Subſtanz eines Gewächſes. Nür erſt gegen den Herbſt zu werden die Theile feſter; die überflüßige Feuchtigkeit verdünſtet, und die erſten Fröſte vollenden die Verdickung; dann erſt kommt die Trüffel in den mehlartigen Zuſtand, knirſcht unter den Zähnen, und giebt auf der Zunge eine glitſcherichte Empfindung, Eigenſchaften, die den Leckermäulern ſo ſehr behagen.

Da die Praſſer auf den Genuß der Trüffeln ſehr begierig ſind, und reiche Leute dergleichen auch mitten im Winter verlangen, ſo haben die Kaufleute, die damit handeln, verſchiedene Methoden, dieſen Artikel zu conſerviren, ausgedacht.

Sobald man die Trüffeln aus der Erde gezogen hat, wiſcht man ſie mit einem reinen leinenen Tuche gut ab, und umwickelt ſie mit Papier, das in Wachs eingetaucht worden iſt. Hierauf thut man ſie in ein gläſernes Gefäß, das hermetiſch verſchloſſen, und in einen Zuber gelegt wird, worein man von Zeit zu Zeit friſches Waſſer eintragen, und das alte ausgießen läßt.

Andere tauchen die Trüffeln in ein Gefäß mit Oel, und durch dieſe letztere Methode bewahret man die Frucht am ſicherſten vor dem nachtheiligen Einfluß der Luft, durch welche die Trüffel entweder zu ſehr ausgedörrt, oder zu Gallerte werden würde.

In Italien ſind es nicht die Eigenthümer der Felder, wo die Trüffeln wachſen, welche den Artikel einſammeln, ſondern Bauern und Herumſtreicher, die die Monopoliſten dingen, geben ſich damit ab, und da die Trüffeln keine gewiſſe Stelle behalten, und man ihnen nachgraben, oder durch abgerichtete Hunde, die ihrem Geruch nachgehen, auf die Spur kommen muß, ſo wühlen die Leute die Felder zum Nachtheil der Grundbeſitzer auf, und dieſe haben vom Produkte nur Schaden.

Die getrockneten ſowohl, als die eingemachten und marinirten Trüffeln erhält die Handlung von Aix, Avignon, Bourdeaux und Cette.

Die erſteren müſſen den Sommer über fleißig geſiebt und an trockenen Orten aufbewahret werden, weil ſich ſonſt die Milben daran machen, und die Waare verderben. Man handelt ſie bey Pfund.

Truffettes, eine Art franzöſiſcher gebleichten Flachsleinen, die hier und dort in Picardie, und auch um Beauvais in Isle de France gewebt wird. Sie ſind auch

 ſonſt

ſonſt unter dem Namen der Demi-Hollandes bekannt, und gleich dieſen in Rollen zuſammengelegt. Ihre Breite iſt 7 Zwölftel des pariſer Stabs, die Länge 14 bis 15 Stab. Man braucht ſolche zu Schnupftüchern und Hemdeermeln.

Tſchekmen, in Cirkaſſien und Kuban eine Gattung Flanells, oder Moulton, die in der ganzen Tartarey, ja ſelbſt in der Türkey Abgang findet. Man macht daraus fertige Kleidungsſtücke, die ſtark nach Taurien, Polen, der Wallachey u. ſ. w. gehen. Sie ſind grau, weiß oder ſchwarz von Farbe. Chalwars heißt man fertige Hoſen von eben dieſem Zeuge, die gleichfalls in großer Menge da verhandelt werden.

Tſchemberts, ſind lange Muſſolintücher von mehrerley Farbe, womit die Frauenzimmer in der Tartarey, und zwar ſowohl die mohammedaniſchen, als auch die chriſtlichen und jüdiſchen, den Kopf putzen. Sie ſind 5 bis 6 Deguirmis lang; Deguirmi iſt der Quadrat, und nach ſolchem wird die Waare verkauft. Sie ſchlagen dieſe Tücher ein paarmal um den Kopf, und laſſen die Zipfel bis auf die Hacken herunter hängen. Man bringt dieſe Gewebe von Konſtantinopel hin. Es giebt deren vielerley Sorten, als:

Frenkmermeri, 1 und 3/4 Pick breit, und 18 Quadrate lang.

Hazne-Mermeri, eine feinere Sorte anderthalb Pick breit und 20 Quadrat lang.

Sultan-Mermeri, ſuperfeine Sorte, ſo breit, wie die vorhergehende, und 21 Quadrat lang.

Mandil-Mermeri, oder ordinaire Sorte, 1 und 3/4 Pick breit, und 20 bis 21 Quadrat lang.

Benghile-Mermeri, oder Mittelſorte, 1 und 5/8 Pick breit, und 17 bis 18 Quadrat lang.

Tanſik, von ordinairer Gattung, etwas über einen Pick breit, und 24 Quadrat lang.

Bujuk-Haſſe-Benghile, mittelfeine Sorte, 7/4 Pick breit, und 18 Quadrat lang.

Orta-Haſſe, 6/4 Pick breit, und 20 Quadrat lang.

Sultan-Haſſe, 1 und 3/8 Pick breit, 20 bis 21 Quadrat lang.

Poſachi-Haſſe, ordinaire Sorte, 1 und 1/4 Pick breit, und ſo lang, wie die vorhergehende Sorte.

Tſchengeli-Haſſe, dito, 1 und 1/8 Pick breit, und 24 Quadrat lang.

Khaim-Khane, dito, 1 und 1/8 Pick breit, und 20 Quadrat lang.

Die letztere Gattung findet

det den ſtärkſten Vertrieb. Es werden jährlich bloß nach Taurien und der Nogaytatarey für ein paarmal Hunderttauſend Piaſter von dieſen Zeugen eingeführt. Denn ſogar alle Weiber der Landleute machen davon Gebrauch.

Tſchilim, in der Türkey der in Striemen geſchnittene Rothfiſch (Morone), welcher zu Kerſch und Jenikale gefangen, hernach eingeſalzen, getrocknet, geräuchert und ſtark verfahren wird. Es iſt dies im ganzen türkiſchen Reich ein beliebter Artikel. Man ſalzt auch einige tauſend Centner von dieſen Fiſchen ein, ſchneidet ſie in Stücke, und macht eine Brühe darüber, oder marinirt ſie ein. Dieſe Art wird bey Ofen gehandelt.

Tuber terræ, ſ. Trüffeln.

Tuberoſen, Tuberoſa, Hyacinthus tuberoſus, Polianthes tuberoſa L., Herbſthyacinthen, ein ſchönes Zwiebelgewächs mit einer knollichten Wurzel, welche einen 2 bis 3 Schuh hohen Stengel treibt, an dem ſich einzelne, ſchmale, grüne und ſpitzige Blätter befinden. Oben an dem Stengel kommen viele weiße lilienförmige und wohlriechende Blumen hervor, die da, wo ihre Blumenknöpfe ſich ſchlieſſen, etwas röthlich ſind. Dieſe blühen nach und nach auf, und können, wenn ſie in einem luftigen Zimmer ſtehen, 14 Tage bis 3 Wochen länger im Flor erhalten werden. Mit den Tuberoſenzwiebeln wird aus Holland, vornemlich von Haarlem, und mit Eau de Tubéreuſe von Montpellier, Handel getrieben. Die Provence ſchickt viel einfache und doppelte Tuberoſen-Zwiebeln nach England.

Tuch oder Laken, Pannus, ein Gewebe von wollenem Garne, welches von den Tuchmachern verfertiget, hernach dem Walker zum Walken übergeben wird; von dieſem kriegt es der Tuchſcheerer, hernach der Färber, und endlich der Tuch- oder Gewandbereiter in die Hände, welcher letztere es vollends in Stand ſetzt. Zur Güte eines Tuchs trägt ſehr viel die wohlgewählte Vermiſchung der Wolle bey. Die Auswählung eines gleichen Garnes iſt das erſte, worauf der Weber Rückſicht nehmen muß, und dieſe muß ſich auch auf den Unterſchied zwiſchen friſch- und altgeſponnenem Garne erſtrecken, da das friſche Garn in der Walke mehr einläuft, als das alte, und hernach das Tuch ungleich und zippelicht wird; ein Fehler, von dem die engliſchen Tücher durchaus frey ſind, der aber bey andern gar oft ſich findet.

Zu der Güte des Tuchs trägt auch das Dichtweben, das gehörige Walken und Preſſen u. ſ. w. viel bey.

Man macht jetzt faſt in allen Ländern entweder aus einheimiſcher oder auch aus fremder Wolle Tücher. Wir wollen hier aber nur die berühren, womit auswärts gehandelt wird.

Spanien liefert feine und mittle Tücher aus ſeinen Fabriken zu Segovia, Guadalajara, Bejar und Barzellona, doch nicht in großer Menge, meiſt nach Italien. Die feinen ſind 7/4 der Vara breit, und 30 bis 80 Varas lang.

Unter Englands Provinzen und Städten, die ſich mit Tuchweberey abgeben, ſtechen hervor: Yorkshire, Kent, Eſſex, Suffolk, Norfolk, Coventry, Herefordshire, Sommerſet, Oxford und Gloceſter. Weſt-Riding iſt in Yorkshire der rechte Sitz der Wollenweberey. Der Diſtrikt, wo die breiten Tücher gewirkt werden, iſt in den Dörfern und Flecken Leeds, Deensbury, Wackefield, Batley, Mirfield, Birſtall, Hartshead, Thomshill, Kirkheaton, Idle, Calverly und den umliegenden Gegenden. Man verarbeitet einheimiſche Wolle aus York, Lincolnshire und Lancashire. Der Bezirk, wo ſchmale oder halbe Tücher verfertiget werden, iſt inſonderheit um Huthersfield. In Yorkshire wird aber doch kein ganz feines Tuch gemacht. Dies iſt ein Manufakturartikel, den man in Sommerſet, Gloceſter und Wiltshire ſuchen muß; dazu wird ſpaniſche Wolle erfodert, und dieſe kommt nicht nach Yorkshire. Die Art, wie man hier bey der Zubereitung der Tücher zu Werke gehet, verdient in mehr als einem Betracht Erwähnung.

Die Wolle wird von Wollhändlern, die in allen etwas anſehnlichen Städten wohnen, angekauft, und dieſer Leute einzige Beſchäftigung beſteht darinne, daß ſie die Wolle für den beſtimmten Gebrauch ausleſen, und ſie ſo verleſen und ſortirt an die Manufakturiſten verkaufen, die gleich aus den verſchiedenen Namen, die ihr der Verleſer giebt, erkennen, wozu ſolche angewandt werden kann. Die Kunſt und Geſchicklichkeit, den Stoff recht verleſen zu können, wird für den wichtigſten Theil dieſes ganzen Fachs angeſehen, da man an einem Schaafe wohl 8 bis 10 verſchiedene Sorten Wolle findet, die der Sortirer alle kennen, und mit allem Fleiße voneinander abſondern muß. Iſt dies nicht der Fall, ſo verdirbt der Fabrikant ſein Tuch. Es kommt bey dieſem

Verleſen auf ein geübtes Auge und gehörige Achtſamkeit an, und nur diejenigen, die von Jugend an damit umgegangen ſind, haben es darinne zur Fertigkeit gebracht.

Der gewöhnliche Preis der rohen Wolle iſt nach der Güte von 4 bis zu 16 Schill. Sterl. per Stone, und dieſe wird hernach, wenn ſie ſortirt und zum Verarbeiten vorbereitet worden, an die Manufakturiſten zu 5 bis 25 Schill. wieder verlaſſen.

Manufakturiſt iſt hier eigentlich der Tuchweber, der auch ſelbſt die Spinnerey und Färberey des Garnes, inſofern dieſe letztere vor dem Weben ſtatt findet, beſorget; denn die meiſten ſind ſelbſt Färber, oder laſſen wenigſtens unter eigener Aufſicht färben. Sowohl das Karden, als auch das Spinnen iſt das Werk der Weiber und Kinder, die man nach dem Gewicht ihrer abgelieferten Arbeit lohnet. Das Karden geſchiehet auf gewöhnliche Weiſe, aber das Spinnen auf Maſchinen, die mit einer Bewegung 30 bis 40 Faden ſpinnen, nachdem vorher die Wolle auf gewöhnlichen Fabrikrocken zu einem loſen Faden geſponnen worden. Durch Hülfe dieſer Maſchinen wird vollkommen der dritte Theil von Zeit und Koſten erſpart, die ſonſt dabey aufgiengen, daher hat man ſie hier bey allen Tuchfabriken eingeführt. Die Wolle, welche bey dieſen Maſchinen abfällt, wird von neuem gekardet, und hernach zu groben Tüchern verarbeitet.

Wenn man das Garn von den Spulen abgewunden hat, und ſolches zum Weben vorbereiten will, wird das Geſpinnſt genau, entweder vom Weber ſelbſt, oder auch von einem dazu beſtellten Manne, unterſucht, und der ſchießt das aus, was er ungleich findet, und dies wird dem Spinner hernach vom Lohne abgezogen.

Zum Weben gebraucht man die bekannten Stühle, an welchen, bey breiten Tüchern, zwey Perſonen, bey ſchmäleren aber nur eine, arbeiten. Der Lohn dafür iſt nach Verhältniß der Feine des Tuchs eingerichtet. Das breite yorkshiriſche Tuch wird insgemein von 46 bis 64 Zoll in der Breite, und in Stücken von 23 bis 36 Yards Länge gewebt.

Das ſchmale oder Halbtuch iſt 27 bis 33 Zoll breit, und 17 bis 34 Yards lang.

Von dem Weberſtuhle bringt man das Tuch nach der Walkmühle, wo es von allem Schmutz mit Seife, Walkerde, Urin und Waſſer ausgewaſchen, und ſo lange gewalkt wird, bis es um ein Viertel, ein Fünftel oder ein

Sechstel einläuft, wobey man ſich nun größtentheils nach dem Markte richtet, wohin die Waare gebracht werden ſoll. Wenn das Tuch aus der Walke kommt, wird es durch vereydete Meſſer gemeſſen. Der Grund liegt darinne, daß das Tuch, wenn es getrocknet wird, nicht zum Schaden des Käufers geſtreckt werden ſoll, weswegen auch die Länge an dem einen Ende auf einem Bleyſiegel, das immer am Stück bleibet, bemerkt wird.

So lange das Tuch noch feucht von der Walke iſt, ſpannt man es auf die dazu eingerichtete Trockenrähme. Dann wird es von dem vorgedachten Beamten nochmals unterſucht, damit es nicht zuviel geſtreckt werde, und iſt dies der Fall, ſo wird der Eigenthümer dafür geſtraft.

Daß ein ſolch Tuch weiß oder ungefärbt verarbeitet wird, geſchieht hauptſächlich, wenn es koſtbare Farben haben ſoll. Dann wird es durch ſtädtiſche Färber, die ſtück- oder pfundweiſe bezahlt werden, gefärbt.

So bald das Tuch gewebt, gewalkt und ausgeputzt iſt, dann bringt es der Manufakturiſt zu Markte, und legt es in der Tuchhalle zur Verhandlung nieder. Da kaufen es die Tuchhändler in den Städten, und dieſe laſſen hernach die weitere Appretur durch die Oberſcheerer und Preſſer in der Stadt beſorgen. Der Oberſcheerer kratzt und ſcheert das Tuch ein bis fünfmal, je nachdem die Sorte es nothwendig macht. Das Preſſen, als die letzte Operation, geſchieht nicht des äuſſern Anſehns wegen allein, ſondern es iſt auch für das Tuch, des beſſern Gebrauchs wegen, nothwendig. Es wird durch die gewöhnliche Tuchpreſſe verrichtet; man legt zwiſchen jede Lage Tuchs zwey Stück Preßpapiere; iſt nun die Preſſe voll, ſo wird ſie etwas zugeſchroben, worauf man heißgemachte Platten von der Größe des Preßpapiers zwiſchen daſſelbe einſchiebt. Die Platten werden ſo heiß gemacht, daß das Papier davon etwas bräunlich zu werden pflegt. Sind ſie alle hineingeſetzt, dann wird die Preſſe feſt zugeſchraubet, und bleibt ſo 24 Stunden ſtehen; hierauf nimmt man das Tuch heraus, ſetzt es auf die vorige Weiſe von neuem 36 Stunden lang ein, und preßt es, und dann iſt das Tuch völlig zum Verkauf fertig.

Die Tücher aus Yorkshire ſind ohngefähr den franzöſiſchen von Elbeuf ähnlich. Allein die franzöſiſchen haben vor den engliſchen überhaupt in gewiſſen Farben, beſon-

beſonders in Scharlachroth und Königsblau, einen entſchiedenen Vorzug.

Die Tücher aus Leeds, die der Franzoſe draps réfulés, oder draps à double broche, heißt, ſind vorzüglich geſucht.

Die Tücher aus Kent ſind 6 und 1/2 Viertel breit, 30 bis 33 Yards lang, und wiegen gegen 86 Pfund.

Die aus Eſſex, Suffolk und Norfolk, 7 Viertel breit, 29 Yards lang, und halten 80 Pfund im Gewicht.

Die von Coventry und aus Herefordshire, 6 und ein halb Viertel breit, 33 Yards lang, und wiegen 78 Pfund.

Die aus Sommerſet, Gloceſter und von Oxford ſind 7 Viertel breit, 30 Yards lang, und halten 76 Pfund im Gewicht.

Dutzendlaken heißt man ordinaire engliſche Tücher, die in der Grafſchaft Nortfolk gewebt werden. Sie halten 18 Yards in der Länge.

Sogenannte kleine Tücher, melirte Tücher u. dgl. liefert Welton in ausserordentlicher Menge.

Nach den ſpaniſchen und engliſchen Tüchern folgen in der Güte die holländiſchen; dieſe werden zu Leyden und Utrecht, in dem Lande an der Obermaaß, in der Meyerey van den Boſch ꝛc. gemacht. Man unterſcheidet ſolche in Tücher auf engliſche Art, die 8 Viertel, 9 Viertel, zehnthalb, auch 10 Viertel breit liegen, und 4 und 1/4 bis 6 Gulden gelten.

Scharlach- und Karmeſintücher zu Mänteln, 8, 9, bis 10 Viertel breit, 5 und 3 Achtel bis 6 und 3/4 Gulden.

Sogenannte Mannstücher (draps pour homme), 9 bis 10 Viertel breit, in Stücken von 56 bis 62 Ellen, 3 und 1 Viertel bis 6 und 3 Viertel Gulden.

Frauenstücher (draps pour dame), ſo breit, wie die vorigen, im Preis zu 4 und 1 Viertel bis 5 und 3 Viertel Gulden.

Kaſtortücher, 8 bis 9 Viertel breit, 6 und 1/2 bis 7 Gulden.

Blaue in der Wolle gefärbte Tücher, 8 bis 9 Viertel breit, in Stücken von 36 bis 48 Ellen, 4 und einen halben bis 6 und einen Viertel Gulden.

Grün, Blau, Paille, Rubinroth, Pompadour und andere Farben, im Stück gefärbte Tücher, 8 und 9 Viertel breit, in Stücken von 56 bis 62 Ellen, koſten 4 und einen Viertel, bis 6 und einen Achtel Gulden.

Schwarze

Schwarze acht Viertel breite Utrechtſche Tücher, zu 6 1/8 bis 6 1/4 Gulden.

Dieſe Artikel werden auf neun Monat Zeit, oder zu vier Procent Rabatt gegen baare Bezahlung verkauft.

Ein großer Theil der holländiſchen Tücher geht nach Norden, inſonderheit Rußland, nach der Levante, und nach Amerika.

Die feinen Tücher, welche Frankreich jetzt zum Handel ſchickt, geben den beſten holländiſchen nichts nach. Die von Abbeville behaupten darunter den erſten Rang, ſowohl in Anſehung des feinen Geſpinnſtes, als auch der Schönheit und Feſtigkeit der Farben und vollkommnen Appretur. Sie werden von lauter Leoneſawolle gewebt, und ſind 5/4 des Stabs breit. Die Tücher ſind mit einem blauen Saalbande und vier aurorafarbenen Faden bezeichnet. Der Name van Robais iſt eingeſtickt. Die von Louviers halten mit jenen einerley Rang. Sie ſind 5/4 breit, und durchgängig in der Wolle gefärbt. Man hält ſie für die vorzüglichſte Gattung Tücher im ganzen Reich. Sie greifen ſich ſehr weich und kernicht an, und werden von lauter Segovianas leoneſas verfertiget. Ein jedwedes Stück iſt an beyden Enden mit dem Namen des Fabrikanten und der Stadt Louviers bezeichnet. Man macht ihrer hier von allen möglichen Farben, wie auch melirte. Gewiſſe Farben, z. E. Königsblau und Vollgrün, gelten bis auf 4 Livres per Stab höher im Preis, als die gemeinen. Es werden jährlich gegen 4000 Stück gewebt, von welchen beynahe 2 Drittel nach Paris gehen, das übrige aber in den Provinzen des Reichs und in der Fremde Vertrieb findet. Was von dieſen Tüchern in die Fremde gehen ſoll, wird über Rouen ausgeführt.

Die Ballen bekommen einfache, doppelte oder gar dreyfache Emballage, nachdem ſie weit weg verſchickt werden. Die Abnehmer und Beſteller bezahlen nur die dritte, die übrigen nehmen die Fabriken auf ſich. Dieſe verkaufen aber nicht weniger als halbe Stücke.

Die, welche ſich gerade aus den Fabriken Tücher verſchreiben, bekommen 21 1/4 Stab für 20, und einen Zoll auf jeden Stab darein.

Die ganzen Tücher ſind mit einem Bleye geſtempelt, wo auf der einen Seite die Worte: bureau de Louviers, manufacture reglée, und auf der andern drey Lilien ſtehen. Der Name des Fabrikorts und Manufakturiſten ſind an beyden Enden brodirt, ehe das Tuch noch

in

in die Walke kommt, hernach wird durch die Walke dieſe Stickerey mit dem Zeuge oder Gewebe vereinbart. Die Leiſten- oder Saalbänder ſind gelb mit blauen Streifen. Hierauf hat der Tuchhändler, der Tücher aus Frankreich durch Kommiſſionaire einkaufen läßt, genau zu ſehen, indem nicht ſelten betrügeriſche Weber und Fabrikanten den Namen Louviers und des daſigen Manufakturiſten in ſchon gewalkte und appretirte Tücher zu brodiren pflegen.

Auf die von Louviers und Abbeville folgen unmittelbar die von Elbeuf. Dieſe ſind insgemein 5/4 des Stabs breit. Ihr Preis iſt etwas niedriger, als bey jenen. Man nimmt dazu drey Theile ſpaniſcher Wolle, und einen Theil Wolle aus Portugal, Berry und Rouſſillon. Man rechnet, daß jährlich aus dieſer Stadt für 9 bis 10 Millionen Livres an Tüchern ausgeführt werden. Der größte Theil wird auf die Meſſen zu Guibray, Beaucaire, Bourdeaux, Rheims, Troyes und St. Denis zu Verkauf gebracht, und ein Drittel des Ganzen geht nach Italien.

Evreux in Obernormandie liefert 5/4 breite feine Tücher nach Art der von Louviers. Die hieſigen unterſcheiden ſich bloß durch die Bleyſiegel, und daß die Saalbänder blau mit einem weiſſen Rande ſind.

Wegen der übrigen Arten franzöſiſcher Tücher geben die Artikel: Draps, Londres, Londrins, u. ſ. w. Auskunft.

In den öſterreichiſchen Niederlanden werden die beſten Tücher im Limburgiſchen gemacht, nämlich in dem Hauptort dieſes Herzogthums ſelbſt, wie auch zu Eupen, Hodimont, Verviers, Francomont, ꝛc. Die feinſten Scharlach- Karmeſin- ſchwarz- dunkelblau- und andere Farbentücher gehen oft unter dem Namen der engliſchen, holländiſchen u. franzöſiſchen Tücher nach Deutſchland, Norden, u. ſ. w. Ihr Abſatz iſt auf den deutſchen Meſſen, wie auch in der Schweiz, in Italien und der Levante ſehr beträchtlich. Der auswärtige Verbraucher kennet dieſe Tücher meiſtentheils nur unter dem Namen der Aachener, denn man heißt Aachener Tücher nicht nur die, welche in der Stadt Aachen ſelbſt verfertiget werden, ſondern auch die aus Burtſcheid, Vaels, Verviers, Hodimont, Enzival, Francomont, Montjoie, Eupen, Diſon und Imgenbruch. Man rechnet, daß in dieſen Oertern jährlich zuſammen gegen 45000 Stück Tücher gewebt werden. Die Stükke halten 90 bis 100 Ellen

in die Länge, die Breite iſt verſchieden. Man macht da nicht nur 9/4 breite, als die gewöhnlichſte Sorte, ſondern auch 8/4 und 10/4 breite. Dieſe letztern ſind aber im Grunde doch nur 2 3/8 Ellen breit, obſchon ſie für zehnviertlicht paſſiren müſſen. Die Preiſe ſind verſchieden, nachdem die Tücher mehr oder weniger breit, mehr oder weniger fein, oder nachdem ſie entweder im Tuch oder in der Wolle gefärbt werden. Die von Aachen ſelbſt, wie auch von Burtſcheid und Vaels ſind insgemein im Stück gefärbt. Hingegen die Fabriken von Montjoie, Eupen, Hodimont und Verviers liefern die ihrigen in der Wolle gefärbt.

Zu Montjoie werden dreierley Sorten Tücher gewebt, nämlich 10/4 breite, von welchen die erſte Sorte oder feinſte zu 6 Gulden, die zweyte zu 5 1/2, und die dritte oder geringſte zu 5 Gulden verkauft wird. Der Preis verſteht ſich in holländiſchem Kurantgelde. Feine Farben werden etwas höher geſtellt, nämlich:

Scharlach, Karmeſin und Kirſchbraun 30 bis 35 Stüber; Kapuzinerbraun 20 bis 22 St.; Königsblau, oder Jujubenfarbe, 15 bis 17 St.; Sächſiſchgrün und Flohfarben 6 bis 9 St.

Die 9/4 breiten von Verviers, Hodimont, ꝛc. gelten gemeiniglich 4 1/2 Gulden, und die 10/4 breiten 5 bis 5 1/2 Gulden. Die 8/4 breiten nur 40 bis 70 Stüber Kurantgeld. Dieſe letztere Sorte findet beſonders auf den leipziger und frankfurter Meſſen, in Holland, Polen und Rußland ſtarken Vertrieb. Die Waare wird für die vorbeſagten Preiſe an Ausländer frey bis Amſterdam geliefert.

Die Tücher aus Verviers ſind in Anſehung ihrer Kernhaftigkeit vor andern in der Gegend im Rufe. Nur Schade, daß ein großer Theil unter fremdem Gewand und Namen zum Handel gebracht wird.

Die von Enſival ſtechen wieder durch ein ſchönes Aeuſſere, vorzügliche Appretur und Dauerhaftigkeit der Farben, hervor.

In Deutſchland ſind Schleſien, die Mark Brandenburg, Sachſen, Böhmen, Mähren, und einige andere Länder, in dieſem Fache berühmt.

Man unterſcheidet die preuſſiſchen, märkiſchen und ſchleſiſchen in ſogenannte breite und ſchmale Waare. Die erſtere wird wieder in feine, mittlere und ordinaire eingetheilt. Unter jenen verſtehet man die feinen Sorten, welche den ſpaniſchen, eng=

engliſchen, franzöſiſchen und holländiſchen nachgeahmt ſind, und zu Goldberg, Liebenthal, Haynau und Löwenberg in Schleſien, zu Kottbus, Züllichau, Croſſen und anderwärts verfertiget werden. Unter den andern die aus mittler Landwolle, z. E. die pleſſeſchen, ſchwiebuſſer, grünberger, u. ſ. w. Zur breiten Waare rechnet man alle Tücher und tuchartige Zeuge, die voll oder doch nahe an zwey Ellen breit ſind. Auch pflegt man die märkiſchen Tücher in drey Hauptſorten, nämlich in Kerntücher, Mitteltücher und ordinaire Tücher, einzutheilen. Die beyden erſtern ſollen bloß von guter Kern- und Mittelwolle, die dritte aber von grober und gemeiner Wolle verfertiget werden.

Dieſe Tücher werden, wenn ſie aus der Walke kommen, in 7/4 breite, 6 1/2 Viertel breite, 5 1/2 Viertel breite und 5 1/4 breite unterſchieden, die auf Meſſen und Jahrmärkte gebracht werden dürfen.

Gedachte Tücher müſſen, wenn ſie bey der Schau für tüchtig erkannt werden ſollen, folgendergeſtalt beſchaffen ſeyn.

1. Kerntücher, halten fertig 2 Ellen in der Breite. Dieſes Tuch ſoll aus gut geſchlagener, durch gute Zeeſen und Kämme oder Streichen geriſſenen, gezeeſten und gekämmten Wolle, mit rechtsgedreheten Werften oder Kettenfäden und linksgedreheten Einſchlagsfäden, von zart und gleichem Garne, mit zwey Schlägen dicht gewebt werden. Zu einem ſolchen Stück Tuch werden überhaupt 43 Pfund Garn genommen. Des Meiſters Name muß mit blauem oder andern färbigen Bindfaden, und nicht mit Wollengarn, bey Strafe, am Ende zwiſchen den Verſchlägen an der linken Ecke, und mit dem Buchſtaben K auf der rechten Ecke gezeichnet werden. Aus der Walke kommt dieſes Tuch 28 bis 30 Ellen lang, und 1 7/8 Ellen breit, die Leiſten mit gemeſſen, welche nicht aus der Kette, ſondern von der gröbſten Wolle angefertiget werden muß.

2. Bickkerntücher, oder ſuperfeine Tücher, zu dieſen wird die allerfeinſte Kernwolle genommen. Sie halten mit jenen einerley Länge und Breite. Sie führen zum Unterſcheidungszeichen den Buchſtaben E.

3. Mitteltücher, dieſe aus guter Mittelwolle auf eben den Fuß wie Nro. 1. gewürkten Tücher werden zwar mit einem Schlage, doch aber ſo dicht gewebt, daß zwiſchen ihnen und einem Tuche von gemeiner

Wolle noch immer ein merklicher Unterſchied ſtatt findet. Man nimmt dazu 40 Pfund Garn. Dieſe Sorte ſoll, wenn ſie aus der Walke kömmt, 23 Ellen in der Länge, und 1 7/8 in der Breite, ſammt den Leiſten, halten. Es wird mit M bezeichnet.

4. Von ordinairen Tüchern erhalten die 7 1/2 Viertel breiten 40 Pfund Garn, und halten, wenn ſie aus der Walke kommen, 1 3/4 Elle in der Breite, und 23 1/2 Ellen in der Länge.

Die 7/4 breiten werden von 30 Pfund Garn gemacht. Sie kommen aus der Walke 6/4 breit, und 23 1/2 Ellen lang.

Die 6/4 breiten, 24 Pfund Garn, 5/4 breit, 33 1/2 Ellen lang.

Die 5 1/2 Viertel breiten, 1 1/7 Elle breit, 23 1/2 Ellen lang. Alle die vorgenannten Sorten ordinairer Tücher bekommen zum Zeichen ein O, und werden im Stück gefärbt.

5. Montirungstücher, erhalten aufs Stück 38 Pfund Garn. Sie kommen aus der Walke 2 7/8 Ellen breit, und 23 1/2 lang, welches am Rahm 24 Ellen und 8/4 giebt.

Zu den breiten märkiſchen Tüchern gehören 1) das ſogenannte Realtuch, welches 4000 Kettenfäden in der Breite hält; dieß iſt die allerfeinſte Sorte. Es kommt dritthalb Ellen breit aus der Walke, und erhält eine ſanfte Preſſe. Man heißt es auch Königstuch, weil der König ſelbſt ſich damit kleidet. 2) London, S. F. (Superfein) iſt in allem dem vorigen gleich, nur wird dazu etwas gröbere Wolle genommen. 3) London, hält 3600 Fäden. 4) Superfein, eben ſo. 5) Fein, 3000 Fäden. Dieſe drey letztern Arten kommen 9/4 breit aus der Walke. 6) Mittelfein, 2800 bis 2900 Fäden. 7) Grobtuch, 2600 Fäden, und dergleichen von 2400. Hierzu gehört 8) Drap de Dames, welches 3/4 breit, und 2800 bis 3000 Kettenfäden hält.

Goldberg liefert jetzt jährlich über 12000 Stück Tücher zum Handel. Ihre Preiſe ſind von 25 bis auf 75 Reichsthaler. Die ordinairen Vierſiegler ſind 10/4 breit, und 32 Ellen lang. Die ſogenannten feinen holländiſchen Knieſtreicher werden 11/4 breit gemacht. Man verfertiget auch feine 40 Ellen lange Tücher.

Zu einem vierzigelligten kommen 53 Pfund Wolle, zu einem von 32 Ellen, das 11/4 breit, 43 Pf., zu einem 10/4 breiten 38 Pf., und zu einem ordinairen Tuch, weil hierzu ſchlechterer Stoff genommen wird, 40 Pf. Wolle. Zu den nämlichen in

der Wolle gefärbten und melirten Sorten nimmt man bey jedem Stück 2 Pfund Wolle mehr.

Ein ordinaires 3 oder 4 Sieglertuch kömmt vom Rahmen 10/4 breit, und 32 Ellen lang. Es wiegt, wenn es mit Füllerde gewalkt worden, 28 Pfund; mit Seife gewalkt, 30 Pfund, u. ſ. w.

Von den grünberger Tüchern gilt das Stück nur 15 bis 16 Rthlr.

Breslau ſchickt viele ſchleſiſche Tücher nach Rußland.

Kottbuſſer Tücher werden von ſchleſiſcher Wolle gewebt. Es ſind ſogenannte 27ger und 30 bis 34ger, den Gang zu 32 Faden gerechnet. Man würkt mit 6 Schlägen ſogar. Das Walken, Scheeren und Preſſen der Tücher geſchiehet zum Theil von Meiſtern, die in Holland ſelbſt gelernt haben. Der Waare fehlt nur die ſpaniſche Wolle, um der holländiſchen an die Seite geſetzt werden zu können. Die Wollenweberey iſt zu Kottbus ein ſehr altes Gewerbe, das ſchon ſeit Jahrhunderten getrieben wird. Durch die neuern Verordnungen, Schaugeſetze, u. d. iſt das Fach noch ungemein verbeſſert worden. Bey der Roh- oder Walkſchau wird bloß darauf geſehen, daß ein jedes Tuch das gehörige Gewicht, die vorgeſchriebene Länge und Breite, und ein gleiches Geſpinnſt und Gewürk habe. Zu dem Ende muß ein ungewalktes Tuch

1) Wenn es von blauer Farbe iſt, 27 bis 28 Pfund im Gewicht halten. Ein Farbentuch, wenn es in der Blautonne geweſen iſt, muß 29 bis 30 Pfund, und ein ſchwarzes, braunes, rothes, u. ſ. w., ſo nicht darinnen geweſen, 31 bis 32 Pf. wiegen. Ferner ſoll ein jedes ungewalktes Tuch, 34 Ellen lang, und 3 3/4 Ellen breit ſeyn. Kömmt es aus der Walke, ſo iſt deſſen Länge 22 Ellen, und die Breite 1 7/8 Ellen. Ein ſolches Tuch, wenn es über die Stange gezogen, auch von gutem Geſpinnſt und Gewürk befunden worden, erhält ein 24ges Ellenbley nach der Walke. Hat aber

2) Ein Tuch das vorangezeigte Gewicht, die Länge und Breite nicht, oder es findet ſich darinnen ein ungleiches Geſpinnſt und ſchlechtes Gewürk: ſo wird daſſelbe, nachdem die Mängel beſchaffen ſind, auf 23, 22 bis 21 Ellen heruntergeſetzt, indem ſo viele Ellen in der Länge eingewalkt werden, als erforderlich iſt, um daraus ein tüchtiges Kaufmannsguth zu machen.

3) Wenn das Tuch tüchtig und gut befunden, und mit einem 24ger Bley verſe-

hen worden, es hat aber nachher in der Walke entweder wegen ſchlechter Wolle, oder von freſſenden Farben, einen ſtarken Abgang erlitten, dergeſtalt, daß es am Rahmen ſehr ausgeſtoßen befunden wird, ſo verliert ein ſolches Tuch das 24ger Ellenbley, und wird durch vorgenommene Netzung auf eine geringere Ellenzahl geſetzt. Kann man es aber durch die Netzung nicht verbeſſern, ſo verliert es den Meßdebit, durch Ausſchneidung des Stadt- und Meiſternamens.

Bey der zweyten oder Rahmſchau kann nun erſt die Güte der Wolle, und die Farbe der Tücher, in Erwägung gezogen werden. Dieſe iſt die Hauptſchau, bey welcher zu bemerken, daß

4) ein extrafeines Tuch von knieſtreicher Garn, wie auch ein feines Meßtuch, wenn ſie ohne Fehler befunden werden, die vollſtändige Schau mit vier Kleeblättern erhalten.

5) Mittelfeines Tuch, welches von dreyſiegler Wolle gearbeitet iſt, wird, wenn es ſonſt ohne Mängel, mit drey Kleeblättern bezeichnet.

6) Ein Mitteltuch, welches nicht aus dreyſiegler Wolle gewebt, oder wenn das ja der Fall iſt, doch einige, wenn gleich nur geringe Fehler hat, wird mit zwey Kleeblättern bemerkt.

7) Ein ordinaires Tuch von blauer, grauer und Kapuzinerfarbe erhält, wenn das Geſpinnſt und Gewürke gut iſt, wegen der ſchlechtern Wolle, die Schau durch 2 Kleeblätter.

8) Ein jedes mangelhafte Tuch erhält die Schau unten am Vorderzipfel. Hingegen die nicht mangelhaften die Schau oben am Vorderzipfel bekommen. Hierdurch wird der Käufer in Stand geſetzt, ſofort prüfen zu können, ob und was für einen Fehler das Tuch habe. Da auch zuweilen Längenbleye verloren gehen, und gleichwohl Straftücher, die bis auf 21 Ellen lang ſind, auf die Meſſen gebracht werden dürfen, ſo war dieſe Einrichtung für den Käufer nothwendig.

9) Alle mangelhafte Tücher, die durch Netzung und geringere Ellenzahl nicht verbeſſert werden können, bleiben in der Stadt zum Ausſchnitt, und werden in der Mitte des Vorderzipfels nur mit einem Kleeblatt gezeichnet. Zugleich verliert ein ſolches Tuch das Stadtzeichen.

10) Alle Tücher, ſie mögen ſeyn fein, mittel oder ordinair, wenn ſie ungleiches Geſpinnſt und Gewürk, oder grobes Garn haben, wie

auch, wenn ſie mit vielen Noppen verſehen ſind, erhalten in der Schau ein Kleeblatt weniger, als die Güte und Würde des Tuchs auſſerdem mit ſich brächte.

11) Der eingenähete Stadtname muß durchaus in allen zum auswärtigen Debit beſtimmten Tüchern befindlich ſeyn. Aber Ausſchnitt-Tücher, die in der Stadt verbleiben, weil ſie von Ausſchußwolle gewebt ſind, und die unter Nummer 9 bemerkten, werden nicht mit dieſem Namen beehrt.

12) Die Leiſten an den Tüchern müſſen nur aus 8 Faden, welche ſchwarz aus Haaren geſponnen ſind, beſtehen. Die übrigen Faden zu den Leiſten werden aus rother, gelber, weiſſer, u.ſ.w. wollener Zewiſte gemacht.

Bernſtädtiſche, ſchwiebuſſer, feſtenberger ſind ordinaire Tücher von ſchleſiſcher Wolle. Die weiſſen ſchwiebuſſer gelten nur 10 bis 12 Reichsthaler.

Lübner Tuch wird in ſogenannt Extra ff. 30ger, und dergleichen 40ger unterſchieden, von welchen die letztere Sorte einige Thaler höher im Preis gilt, nämlich 20 bis 21 Rthlr.

Sachſen hat gute Weberey zu Görlitz, Markliſſa, Groſſenhain, Bautzen, Finſterwalde, Zwickau, Torgau, Guben, Luckau, u. ſ. w. Böhmen und Mähren fabriziren eine auſſerordentliche Menge Tücher aus ſpaniſcher, ungariſcher, mähriſcher und böhmiſcher Wolle, die über Pilſen, Prag, Brünn nach Leipzig, Frankfurt am Mayn, durch Ungarn nach der Türkey, u.ſ.w. ausgeführt werden. Man unterſcheidet ſie in oberleutensdorfer, reichenberger, töplitzer, böhmiſchleipiſche, braunauer, pilſener, budweiſſiſche, ſobieslauiſche, krumauiſche, neuhäuſer, palzauer, auſſiger, duper, böhmiſch-kumnitzer, heralezer und brünner.

Dieſe hier, welche die Wilhelm Mundiſche Fabrik liefert, beſtehen in ſuperfeinen 8/4 breiten Tüchern, von denen die Elle 6 Gulden 30 Kreuzer koſtet.

In ſuperfeinen extrafärbigen, eben ſo breit, zu 8 G.

Siebenachtel breiten Vigognetüchern, zu eben dem Preiſe.

Extrafeinen 8/4 breiten Tüchern, zu 5 G. 30 Kr.

Feinen 7/4 breiten, zu 3 G. 45 Kr., und 8/4 breiten Londrins zu 3 G. Extrafärbige koſten 30 Kr. mehr.

Böhmiſch-Kumnitz verfertiget 7/4 breite Tücher in Stücken von 24 Ellen Länge, von 36 G. 48 Kr. bis auf 80 G. im Preis.

Die duper Tücher ſind mittlere und ordinaire Sorten,

ten 7 Viertel breit, und 22 und 1/2 Elle lang, von 1 G. 30 Kr. bis auf 2 G. 15 Kr. die Elle.

Auſſig ſchickt zum Handel 9 Viertel breite feine Sorte in Stücken von 24 Ellen, zu 4 G. die Elle, und mittle 7 Viert. breite zu 3 G. die Elle.

Palzau im taborſchen Kreiſe, mittle und ordinaire 7 und 6 Viertel breite Tücher in Stücken von 26 Ellen von 1 G. 15 Kr. bis 2 G. 30 Kr. die Elle.

Neuhaus in eben dem Kreiſe, mittle und gemeine Tücher von böhmiſcher Wolle, 6 und 1/2 Viertel breit und 24 Ellen lang, im Preis wie die vorhergenannten.

Krumau im budweißiſchen Kreiſe, 6 und 1/2 Viertel breite geringe Knieſtreicher, wie auch ordinaire und geringere, in Stücken von 25 bis 26 Ellen, von 1 G. 45 Kr. bis auf 3 G. 15 Kr.

Sobieslau in eben dieſem Kreiſe, 6 und 1/2 Viertel breite ordinaire feine, ordinaire geringere, und gemeine Sorten, 26 Ellen lang, zu 1 G. 12 Kr. bis 2 G. 12 Kr. im Preis.

Budweiß, feine 7 Viertel breite in Koſchenille gefärbte Tücher, 24 Ellen lang, die Elle zu 5 Gulden, wie auch 6 u. 1/2 Viertel breite, mittelfeine zu 2 G. 45 Kr., ordinaire zu 2 Gulden, und gemeine zu 1 G. 42 Kr.

Pilſen liefert feine Knieſtreicher von der beſten böhmiſchen Landwolle, 7 Viertel breit, und 24 Ellen lang, zu 60 Gulden.

Dergleichen 7 Viertel breite, eben ſo lang, zu 50 und 54 Gulden.

Ordinaire 6 und 1/2 Viertel breite, von gleicher Länge, wie jene, zu 45 Gulden.

Dergleichen 6 Viertel breite, zu 28 bis 33 Gulden das Stück.

Braunau im königgrätzer Kreis, wo die Hrn. Gebrüder Schweiber, Winter und Kompagnie die ſtärkſten Verleger ſind:

Rothe feine 8 Viertel breite Tücher, 26 Ellen lang, zu 4 Gulden, 15, bis 4 Gulden, 45 Kreutzer.

Ganze Knieſtreicher, 7 Viertel breit, und in Länge, wie die vorigen, 3 G. 30 Kr.

Halbe Knieſtreicher, 8 Viertel breit, und 25 Ellen lang, zu 3 G. 18 Kr.

Dergleichen 7 Viertel breite, 24 Ellen lang, zu 3 Gulden.

Rothe ſogenannte Kappentücher, 6 Viertel breit, und 24 Ellen lang, zu 3 Gulden.

Dergleichen 7 Viertel breite, eben ſo lang, als jene, 2 Gulden, 30 Kr.

Rothe, Nummer 2, 6 Viertel breit, und 24 Ellen lang, 2 Guld., und Nr. 1, zu 1 G. 15 Kr.

Böhmiſch-Leipe, im leutmeritziſchen Kreiſe:

Gute Kerntücher, 7 Viertel breit, und 23 Ellen lang, die Elle zu 3 G. 7. Kr.

Gute Tücher, in Breite und Länge, wie die vorigen, zu 2 Gulden, 30 Kr.

Ordinaire, eben ſo, 1 G. 45 Kr.

Töplitz in eben dieſem Kreiſe:

Extrafeine Tücher, 9 Viertel breit, 24 Ellen lang, zu 5 Gulden.

Dergleichen Nr. 4, 8 Viertel breit, und von gleicher Länge, wie jene, das Stück 75 Gulden, 12 Kr.

Dergleichen Nr. 3, 7 und 1/2 Viertel breit, 54 Gulden 24 Kr.

Dergleichen Nr. 2, eben ſo breit, und 25 Ellen lang, 42 G. 28 Kr.

Dergleichen, Nr. 1, 7 Viertel breit, 26 Ellen lang, 29 G. 8 Kr.

Reichenberg im bunzlauer Kreiſe: hier ſind die beſten Verleger die Hrn. Johann Franz, Anton Franz, und Anton Müller:

Scharlach- und andere feine Farbentücher, 8 Viertel breit, 22 und 1/2 Elle lang, 4 bis 5 Gulden die Elle.

Mittelfeine, 7 Viertel breit, und von Länge, wie jene, 3 G. 20 Kr.

Ordinaire von gleichem Maaß, 2 G. 20 Kr.

Acht Viertel breite Halbtücher, von gleichem Längenmaaß, 2 G. 45 Kr. bis 4 G. 30 Kr.

Dergleichen 7 Viertel breite, zu 1 G. 52 Kr.

Oberleutensdorf im leutmeritzer Kreiſe: die Fabrik gehört dem Graf Waldſtein, und Direktor bey dieſer Manufaktur iſt Herr Johann Boßler.

Ganz feine ſpaniſche Tücher, 8 Viertel breit, 27 Ellen lang, zu 5 G. 54 Kr.

Dergleichen von gleicher Breite und Länge, aber minder fein, 4 G. 45 Kr.

Dergleichen, Nr. 4, Nr. 3, Nr. 2, und Nr. 1, zu 3 G. 18 Kr., 3 G. 3 Kr., 2 G. 9 Kr., und 1 Gulden 54 Kr.

Acht Viertel breite Londrins ſéconds, oder Halbtücher, in Stücken von 27 Ellen, die Elle 2 G. 24 Kr.

Nr. 4 und 3 halten 27. und 2 und 1 nur 23 Ellen Länge.

Noch müſſen wir der iglauer, zwittauer, fulnecker und neutiſcheiner Tücher in Mähren gedenken. Iglau allein liefert jährlich gegen 40,000 Stück Tücher, von welchen wenigſtens die Hälfte auſſer Landes geht. Es werden hier ſehr gute und feine Sorten gemacht, die auf holländiſche Art gearbeitet und zugerichtet ſind. Ein anſehnlicher Theil geht durch Ungarn nach der Tür-

 key.

key, und auf andern Wegen ins Reich, nach Italien ꝛc.

Polen hat ſeine vornehmſte Tuchweberey zu Polniſch-Liſſa, Rawitſch, und in der Gegend. Sie liefert nur ordinaire Tücher, die bloß auf die einheimiſchen Märkte kommen.

Eine Haupterforderniß bey guten Tüchern iſt die feſte und dauerhafte Farbe. Alle Farben und ihre Schattirungen müſſen nicht nur ein friſches und lebhaftes Anſehn haben, ſondern auch beſtändig ſeyn. Zuweilen fällt eine Farbe unvergleichlich ins Geſicht, aber ſie verliert ſich bald, und man erfährt mit Verdruß, daß ſie nicht ächt geweſen iſt. Dies zu prüfen, hat man zweyerley Mittel, natürliche und künſtliche. Die natürliche Farbenprobe beſteht darinne, daß man das gefärbte Gewebe der Luft, dem Regen und den Sonnenſtrahlen ausſetzet. Hält die Farbe darinne 12 Tage aus, ohne ſich zu verändern, ſo iſt ſie ächt; bemerkt man aber während dieſer Probe eine merkliche Aenderung an der Farbe, ſo iſt ſie für unächt zu halten. Weil aber dieſe Methode etwas beſchwerlich iſt, ſo hat man die künſtliche Farbenprobe erfunden, wo man ein gewiſſes Stückgen gefärbten Tuchs oder Zeuges in ſcharfen Ingredienzien kochen läßt, welche dieſelbe Wirkung auf die falſchen Farben äuſſern, als die Luft oder die Sonne. Es können aber nicht alle Farben auf einerley Weiſe geprüft werden. Man theilt deswegen die Farben überhaupt in dreyerley Klaſſen, und beſtimmt für jede eine beſondere Art von künſtlicher Probe. Die erſte Klaſſe von Farben wird nemlich mit Alaun, die zweyte mit Seife, und die dritte mit Weinſtein probirt.

Die Probe mit Alaun macht man folgendermaaſſen: Man gießt ein Viertel berliner Quart Waſſer in einen irdenen Topf, ſchüttet ein halb Loth Alaun hinein, läßt dies kochen, und thut dann das Probeſtück von der gefärbten Waare hinzu, von wollenem Garn nimmt man etwan ein Quentchen zur Probe, von Tuch ein viereckigtes Stückgen, etwa ein paar Finger lang. Dies muß nun ohngefähr noch 5 Minuten mitkochen, und wird hernach in reinem Waſſer ausgewaſchen. Die Farben, welche auf dieſe Weiſe probirt werden, ſind: Karmeſin, Scharlach, Fleiſchfarbe, Violet, Ponceau, Pfirſichblüth, die verſchiedenen Schattirungen des Blau, und die mit dieſen verwandten Farben.

Zur Probe mit Seife läßt man etwa 2 Quentchen geſchab-

ſchabter Seife in einem Viertel berliner Quart Waſſer kochen, thut dann das Stückgen von der gefärbten Waare, die probirt werden ſoll, dazu, und läßt es ebenfalls 5 Minuten lang mit aufkochen. Hier zu dieſer Probe gehören alle Arten von Gelb, wie auch Grün, Zimmtbraun und ähnliche Farben.

Die Probe mit Weinſtein wird auf eben die Art angeſtellt; nur muß der Weinſtein vorher klar geſtoßen werden, damit er eher zergehe. Damit werden alle ſolche Farben probirt, die ins Falbe fallen.

Auſſer der Farbe beſteht auch noch die innere und äuſſere Güte des Tuchs darinne, daß es fein gleichgewebt, dicht geſchlagen, gehörig geſchoren, und nicht zu ſtark ausgezogen, und nicht warm, ſondern kalt ausgepreßt ſey. Die Gleichheit oder Ungleichheit des Fadens erkennet man, wenn man ein Stückgen abſchneidet, die Wolle mit einem Meſſer abſchabet, und das Gewebe ins Geſicht fällt. Die Dichtheit kann man dadurch beurtheilen, wenn man eine Finger lange Probe nimmt, ſie mit der Hand recht auszieht, und ſolche gegen das Tageslicht hält u. ſ. w.

Man ſehe auch die Artikel: Aboucouchou, Bath-Coathings, Calmoucs, Capottücher, Carcaſſonſche Tücher, Demi-draps, Demi-Londres, Devonshirſche Plains, Draps, Elbeuſer Tücher, Entrefins, Foreſtieri, Galmaces, Holländiſche Tücher, und Londres, im erſten Theile dieſes Lexikons.

Tuchſtein, eine Sorte Weißbier, die zu Königslutter im Braunſchweigiſchen gebrauet, und weit und breit verfahren wird.

Tuckeris, ſind baumwollene oſtindiſche Gewebe, die die holländiſche Kompagnie zu Markte bringt. Sie ſind 2 und 1 Viertel Cobidos breit und 25 lang. Man unterſcheidet ſolche in erſte, zweyte und dritte Sorte. Sie gelten 9 und 1/2 bis 10 Gulden das Stück.

Tuf, ein grobes Tuch, welches in Frankreich für die Tuchſcheerer, zum Beſchlagen ihrer Tiſche, verfertiget wird. Es iſt gegen einen halben Stab breit. Die Kette wird von Hanfwerch, der Einſchuß aber von geſponnenen Ochſenhaaren gemacht. Das meiſte hiervon kommt von Beauvais.

Tulpe, Tulipa, ein bekanntes Blumengewächs, deſſen es heutzutage ſehr viele Sorten giebt, die am füglichſten abgetheilt werden: in frühblühende, welche aber nicht ſehr geachtet werden, weil ſie mehrentheils niedrige

Stengel haben, auch nicht ſonderlich ſchön ausfallen: in ſpäthblühende, die von ausnehmender Schönheit ſind, und etwa 3 Wochen nach den erſteren floriren. Die Blumiſten haben von den Tulpenzwiebeln ſehr zahlreiche Verzeichniſſe, inſonderheit die holländiſchen, hamburger, nordhäuſer und einige andere. Statt dieſer, welche ohnehin nicht mit einander übereinſtimmen, wollen wir die Eigenſchaften einer guten Tulpe, nach den Angaben der beſten heutigen Blumiſten, anzeigen: 1) muß ſie einen hohen Stengel haben: 2) die Blume aus 6 Blättern, nemlich 3 einwärts und 3 auswärts, beſtehen, von welchen die erſteren größer, als die letztern ſeyn ſollen: 3) ihr unterer Theil ſoll zu dem obern proportionirt ſeyn, der obere muß ſich nicht ſowohl ſpitzig als rund endigen: 4) wenn ſich dieſe Blätter öfnen, müſſen ſie ſich weder einwärts noch auswärts biegen, ſondern aufrecht ſtehen, auch ſoll die Blume von mittelmäßiger Größe, und weder zu klein, noch zu groß ſeyn: 5) die Streifen ſollen klein und regelmäßig ſeyn, und vom untern Theil der Blume entſpringen: haben ſie aber noch einen Reſt von der einfachen Grundfarbe, ſo hat man zu befürchten, daß die Blume ihre Streifen wieder verliere. Die Zünglein ſollen nicht von gelber, ſondern von brauner Farbe ſeyn. Wenn nun eine Tulpenblume alle dieſe Eigenſchaften hat, ſo wird ſie für ſchön gehalten.

Tuniſiſche Mützen, ſind wollene Mützen für die Einwohner der Levante, die hier und dort in Frankreich, beſonders um Prades, eine Stadt in Rouſſillon, in auſſerordentlicher Menge verfertiget, und über Marſeille ausgeführt werden. Der Zweig hält eine große Anzahl Werkſtühle in den Pyrenäen, wohl auf 10 Meilen im Umkreiſe, im Gange.

Turban, ſ. Brauls.

Turbith, Turpithum, unter dieſem Namen führen die Apotheken unterſchiedliche Artikel. Weißer Turbith iſt eine purgirende Pflanze, die in Provence und Languedok angetroffen wird. Sie führt auch den Namen Alypon montis Ceti. Man ſehe deswegen unter dem Titel Senes das Mehrere. Der graue ſogenannte feine Turbith iſt der äuſſerſte Theil von einer länglichen, dicken und harzigen Wurzel, äuſſerlich grau, und inwendig weiß ins Graue fallend, von ſcharfem und eckelhaftem Geſchmack. Das Gewächs dieſer Wurzel ſoll in Oſtindien zu Hauſe, und eine Art geflügelter

Winde

Winde ſeyn. Die Holländer liefern uns die Wurzel. Sie unterſcheiden den Artikel in feine und Mittelſorte. Jene iſt auswendig röthlichgrau, inwendig graulicht, auch ziemlich ſchwer und zäh, ſo daß ſie ſich nicht leicht zerbrechen läßt. Die andere, oder die graue und Mittelſorte, ſo auch Thapſiaturbith genannt wird, iſt leicht, runzlicht, von auſſen ſilberfärbiggrau, hat einen ſcharfen und brennenden Geſchmack, ſo, daß ſie am Munde Blaſen ziehet. Dieſe bringt man aus Sicilien und andern Gegenden Italiens. Der ſchwarze Thapſiaturbith iſt ebenfalls ein ſehr heftiges und gefährliches Purgiermittel, wird aber in Deutſchland nicht geſehen. Feiner Turbith kommt in geſpaltenen Wurzeln, aus denen der inwendige Kern herausgenommen iſt, zum Handel; dieſe müſſen ſauber, nicht wurmſtichig oder verlegen, ſondern recht harzig ſeyn. Turpithum minerale iſt ein Präparat aus Queckſilber mit Vitriolöl, ſo auch Mercurius præcipitatus flavus ſive luteus genannt wird; ein höchſt unſicheres und heftiges Brech- und Purgiermittel.

Türkis, Turquoiſe, dieſes Produkt iſt gewöhnlich kein eigentlicher Edelſtein, ſondern ein Zahn oder Knochen eines Thiers, der ſich unter der Erde in einen ſo feſten Stein verwandelt hat, daß er mit dem Stahl Funken giebt. Er iſt blaugrün von Farbe. Man bringt ihn beſonders aus der Provinz Leon in Spanien, und aus Böhmen zum Handel. Der beſte und beliebteſte iſt der, welcher vollkommen rein, beynahe durchſichtig, und ganz ohne Flecken fällt. Er wird in Ringe gefaßt, zu Pettſchaften geſchnitten u. ſ. w.

Türkiſche Atlaſſe, ſ. Satinet und Turquoiſe.

Türkiſcher Bund, ſ. Goldwurz.

Türkiſches Garn, fr. Fil de Turquie, ein ächt dunkelrothes baumwollenes Garn, welches von ſo feſter und dauerhafter Farbe iſt, daß es weder von der Sonne ausgezogen wird, noch durchs Waſchen u. Bleichen verſchießt. Es kommt aus der Türkey entweder über Wien auf der Donau, oder auch von Smyrna über Marſeille und Venedig zum Handel. Zu Marſeille wird dieſes Garn in verſchiedenen Sorten, nach der Feine des Geſpinſtes unterſchieden, und der Unterſchied mit Buchſtaben angedeutet. Litt. 2 oder Q. iſt die gemeinſte, und koſtet 4 Liv. m. o. w. das Pfund. T. 4 und 1/4 Liv. S. 4 und 1/2 Liv. P. 4 und 3/4 Liv. F. 5 und 1/4 Liv.

Liv. F. F. 5 und 3/4 Livres. F. F. F. 6 und 1/4 Liv., und die allerfeinſte Sorte, oder S. F., 6 und 3/4 Livres das Pfund. Die Waare wird mit 9 Procent Discompte gehandelt, und in ſolchen Ballen von 70 Okas geliefert, von welchen 5 Oka 13 Pf. zu Hamburg rendiren.

Türkiſches Papier, marmorirtes Papier, heißt man bald einfärbiges, bald buntes Papier, das beſonders von den Buchbindern ſtark gebraucht wird. Man unterſcheidet dieſe Waare in kleingeflammtes türkiſches, in engliſchmarmorirtes von allerhand Kouleuren, in braungeſprengtes, in türkiſches Papier, ſo fein, als Schreibpapier, in fein türkiſches Papier auf gefärbten Grund, und ordinair türkiſches Papier. Die Handlung zieht es aus Augsburg, Nürnberg, und der Breitkopfiſchen Fabrik zu Leipzig.

Türkiſchguth oder Gurkenguth, heißt man in der wiener Porcellanfabrik unterſchiedliche nach türkiſchem Geſchmack geformte und bemalte Geſchirre, die nach der Türkey ausgeführt werden. Unter andern Trinkbecher, Speiſetöpfe, Sorbetgeſchirre, Suppenſchaalen, ſammt Teller und dergl.

Türkiſches Korn, indianiſches Korn, türkiſcher Weitzen, Mays, frumentum turcicum ſive indicum, eine Getraideart der wärmeren Länder, die da nicht ſelten die Stelle des Rogken vertreten muß. Sie trägt 50, 80, auch wohl mehrfältige Frucht. Die Aehren ſind gegen 10 bis 12 Zoll hoch, und 16 bis 18 Linien dick, die Körner ſind von der Größe der Erbſen, rund, aber an den Seiten, wo ſie aneinander gepreßt geweſen, plattgedrückt. Das Mehl iſt ſchwer, es giebt mehr Nahrung, als der Haber, iſt aber ſchwerer zu verdauen; indeſſen macht man von dieſem Korne, als Nahrungsmittel der Menſchen, und als Futter für Federvieh und andere Thiere, in gewiſſen Gegenden allgemeinen Gebrauch. Die Körner ſind weiß, roth, gelb, auch bunt. Es wird hiermit in Spanien, Portugal, Holland und Italien ein anſehnlicher Handel getrieben. Das meiſte liefern Ancona, das Königreich Neapel, Amerika und Venedig. In Italien heißt man es Granone.

Türkiſche Weine, ſ. Weine.

Turmalin, Aſchentrecker, ein ſchwärzlicht-durchſichtiger, feiner Stein, der, wenn er erwärmt worden, die Aſche an ſich zieht, und wieder von ſich ſtößt, eben ſo, wie alle elektriſche Körper. Man

bringt ihn aus Oſtindien, Tirol ꝛc., und verhandelt ihn an die Naturalienſammler. Turmalinſchörl findet man in Sachſen zu Altenberg, Eybenſtock und Ehrenfriedersdorf. Von dieſem werden ſehr viele zum Behuf des Mineralienhandels geſchnitten und geſchliffen.

Turquoiſe, ein berkanartiger franzöſiſcher Zeug, der beſonders zu Abbeville in Picardie gewebt wird. Er iſt 20 bis 22 Zoll breit, und 30 Stab lang.

Turricum (Gummi), eine Gattung des arabiſchen Gummi, die uns Marſeille liefert. Sie iſt etwa 10 Procent theurer, als die arabiſche Sorte, und kommt von Aleppo, Satalia und Smyrna.

Turſan, eine der beſten Arten unter den Bayonneweinen, welche man in Ober- und Nieder-Turſan zu unterſcheiden pflegt. Der Wein iſt weiß von Farbe und wird in Oxhöft von 40 Vierteln verfahren.

Tuſche, chineſiſche, oder chineſiſche Dinte, Atramentum ſiniticum, ein künſtlicher aus verbrannten Aprikoſenkernen mit arabiſchem Gummi verfertigter Teig, dem die Chineſer mit Biſam einen angenehmen Geruch mittheilen, in kleine länglichtſchmale Täfelchen ohngefär 2 Zoll lang, 1 Zoll breit, und 2 oder 3 Linien dick formen, und ſo, nachdem der Fabrikant ſein Zeichen darauf gedruckt hat, zum Handel ſchicken. Man braucht den Artikel zum Schreiben, einen Riß mit Farben anzulegen, zum Illuminiren, Zeichnen u. ſ. w. Man führt ihn bey der Handlung auch in Stangen und Kügelchen mit eben den Charakteren bemerkt, und in 12 auch wohl 24 Farben ſortirt. Die chineſiſche Tuſche iſt die vorzüglichſte. Auch die Fabrik des Hrn. Pfannenſchmidt zu Hannover iſt im Rufe.

Tuſſilago, ſ. Huflattich.

Tutaneg, Tutenague, ſ. Tintenak.

Tutia, ſ. Nicht und Zinkblumen.

U. V.

Vaccinium, ſ. Heidelbeer.

Valdepennas, ſ. Spaniſche Weine.

Valeriana, ſ. Baldrian.

Valide, ſ. Morue.

Vallan, ſ. Burgunderwein.

Vallonea, in Italien die Ackerdoppen oder Knoppern aus der Levante, die zum Gerben der Häute gebraucht werden.

Valls, ſ. Span. Weine.

Vanes, in Frankreich baum-

wolle-

wollene durchſtichelte Bettdecken, die zu Marſeille gemacht werden. Sie koſten, nachdem ſie fein ſind, 3 bis 15 Ecus tournois, und gehen häufig nach Italien, Spanien und Amerika.

Vanille, ſ. Banille.

Varec, ſ. Soude.

Varoilles, ſ. Burgunderwein.

Vaux, ſ. Burgunderwein.

Uchaud, ein gemeiner rother Franzwein, der über Cette ausgeführt wird. Er muß gewäſſert werden, und auch nicht über ein Jahr alt ſeyn.

Veilchen, Violenblaue, Viola martia, Violaria, ein bekanntes Kraut, mit kleinen, überaus angenehm riechenden blauen Blumen, das an ſchattigen Orten in Gärten, wie auch auf Wieſen und Auen für ſich wächſt, und auch mit Fleiß gezogen wird. Es blühet im April. Die Blumen und der Saame kommen in die Apotheken.

Veilchenholz, Violetholz, Polixanderholz, Königsholz, Purpurholz, lignum violaceum, Polixandrianum, franz. bois violet, bois de Polixandre, ein ausländiſches Holz, das violett oder röthlich von Farbe, ſcheckigt und glänzend ausſieht, auch ſich vortreflich poliren läßt. Es wird zu Tiſchler- und Ebeniſten-Arbeiten verbraucht. Man bringt es aus Guyana meiſt über Holland zum Handel.

Veilchenwurzel, ſ. Violenwurzel.

Velin, heißt man zu Alencon die feinen Kanten, welche da verfertiget werden, und giebt ihnen dieſen Namen, weil man ſie auf Pergament zu machen pflegt. Der Gegenſtand ſoll jährlich über eine halbe Million Livres einbringen.

Veltliner, oder Valtliner, ſ. Schweitzerwein.

Vendres, ein ordinairer rother Franzwein, der über Cette verfahren wird. Er iſt in Stückfäßern von 45 Vierteln.

Venediger oder Venezianiſches Bleyweiß, ſ. Bleyweiß.

Venezianiſcher Stahl, ſ. Stahl.

Venenum, ſ. Gift.

Veniſe, eine Art gezogener und gemuſterter Tiſchleinen, die in Flandern und in der untern Normandie, beſonders zu la Gorgue und Laleu im franzöſ. Flandern, zu Kurtrick, Meenen, Gent, Brügge ꝛc. im öſterr. Flandern, und zu Caen, und in der Gegend verfertiget werden. Man unterſcheidet ſolche in grande Roſe oder Veniſe, und petite Veniſe oder Roſette. Man erhält die flandriſche Waare entweder in Garnituren, wo 2 Tiſchtücher, ein größeres und ein kleineres,

gewöhnlich mit einem Dutzend Servietten beyſammen ſind; oder in großen Stücken zu Tiſchtüchern und Servietten, jedes beſonders eingerichtet. Die erſtern ſind 28 bis 29 Stab lang, und entweder 1 und 1 Sechstel, 1 und 3 Viertel, oder 1 und 2 Drittel Stab breit. Die andern oder Serviettleinen halten 30 bis 31 und 1 Viertel Stab in die Länge, und ſind 7 Zwölftel, 3 Viertel oder 2 Drittel breit. Die von Caen ſind von ſo unterſchiedlicher Breite und Länge, als die zittauer in Sachſen ꝛc.

Venushaar, ſ. Frauenhaar.

Verbaſcum, ſ. Wollkraut.

Verbaſcum digitale, ſ. Fingerhutskraut.

Verbaſcum leptophillum, ſ. Mottenkraut.

Verbaſcum odoratum, ſ. Primeln.

Verbena, ſ. Eiſenkraut.

Verdea, ein weißgrünlichter italieniſ. Wein, der im Florentiniſchen gebauet wird, und ſeiner Güte wegen ſehr im Rufe iſt.

Verde antico, ſ. Marmor.

Verdunois, ein leichter, aber doch angenehmer Franzwein, der im Gebiet der Stadt Verdun gewonnen wird. Man führt ihn inſonderheit ins Lüttichſche und Luxemburgiſche aus.

Vergis, eine Gattung hanfleinener Segeltücher, die zu Vergi bey Abbeville verfertiget, und aus dieſer letztern Stadt zum Handel gebracht wird. Es giebt ihrer zweyerley Sorten, nemlich ſchwächere und ſtärkere. Dieſe hier iſt 3 Viertel und die andere nur 5 Achtel des Stabs breit, beyde aber ſind in Stücken von 50 Stab.

Vergißmeinnicht, ſ. Gamander.

Vermanton, ein ſehr guter Burgunderwein von der dritten Klaſſe dieſer Weine, ſo um die Stadt dieſes Namens, in der Grafſchaft Auxerre gewonnen wird. Er iſt leicht zu verdauen, und ſoll auch ſchwächlichen Konſtitutionen keine Beſchwerniß machen. Man verführt ihn zu Waſſer und auch zu Lande.

Vermicelli, ſ. Mackaronen und Nudeln.

Vernaccio, ein delikater italieniſcher Wein, der hier und dort in Italien, z. E. auf dem Gebürge deſſelben Namens im Genueſiſchen, bey Gemignana im Großherzogthum Toskana, auf der Inſel Sardinien um Cagliari und Oriſtagno gezeugt wird.

Veronica, ſ. Ehrenpreis.

Verſy, ſ. Champagnerwein.

Vertus, ſ. Champagnerwein.

Uhren, Horologia, ſind künſtliche Werke, womit die Stunden des Tages und der Nacht ackurat abgemeſſen,

und auf verſchiedene Art angezeigt werden. Man hat deren von allerley Art, z. E. Waſſeruhren, montres à l'eau, dergleichen beſonders zu Sens, in der Generalität von Paris verfertiget werden. Die kleine ſinnreiche Maſchine beſtehet aus einem runden zinnernen Gehäuſe, in welcher 7 kleine zinnerne Gemächer angebracht ſind. Sie haben die Geſtalt einer Karte, und ſind angelötet. Ein kleines Loch von der Größe eines Nähnadelöhrs, welches in der Mitte eine Art Mühlrades bildet, giebt die Bewegung. Die Menge des dazu erforderlichen Waſſers beträgt etwa 2 Pf. Die Uhr wird alle 24 Stunden aufgezogen. Die bloßen Zeigeuhren koſten 3 Livres in franzöſiſchen Gelde, die aber mit dem Wecker 9 bis 10 Liv. Der Erfinder und Verfertiger iſt P. Renard, Zinngießer zu Sens. Sonnen- und Monduhren ſind eine Verzeichnung gewiſſer Linien auf einer gegebenen Fläche, worauf der Schatten des eingeſteckten Zeigers eine Stunde nach der andern anzeiget. Dergleichen werden in England, wie auch zu Nürnberg und Fürth, aus unterſchiedlicher Materie gemacht. Man unterſcheidet ſie in bewegliche und beſtändige. Dieſe ſind nun von allerhand Größe; horizontal oder ganz eben liegend, oder auch meridional, das heißt, aufrechtſtehend, und beyde ſind nach ihrer Abweichung entweder regulair oder irregulair. Man hat auch Sonnenuhren, die auf einer Kugel, oder in einer runden Tiefe die Stunden anzeigen. Der beweglichen giebts ebenfalls mancherley; etliche ſtellen in einer flachen viereckigten Büchſe (die man gewöhnlich nürnberger Compaſſe heißt, und von Elfenbein oder anderm Beine gemacht, und wo die Zahlen und Striche darauf ſchwarz oder roth bezeichnet ſind), wenn dieſe aufgemacht wird, eine liegende und aufrechte Sonnenuhr zugleich vor, andere wieder in einer runden meſſingenen oder ſilbernen Büchſe eine liegende allein, und dieſe werden durch Hülfe einer darinne aufgeſetzten und eingerichteten Magnetnadel geſtellt. Dergleichen nürnberger Compaſſe kann man bequem in der Taſche bey ſich führen. Andere kann man ſchwebend in der Hand halten, und richtet ſie bloß gegen die Sonne, hierunter gehören die meſſingenen Sonnenringe und cylindriſche Sonnenzeiger u. ſ. w. Sanduhren liefern Nürnberg, Fürth, Sonnenberg. Nun bleibt uns noch übrig, der Uhren zu erwähnen, die

durch eigene Bewegung die Stunden angeben. Dieſe beſtehen aus kunſtmäßig zuſammengeſetzten Rädern, durch deren wohlabgemeſſenen Fortgang, von den Zeigern an der Scheibe, oder an dem Zifferblatte, die darauf verzeichneten Stunden, Minuten, Sekunden, Monate, Tage, der Mondwechſel, der Sonnenlauf u. ſ. w. gewieſen werden. Die zugleich mit einem Schlagwerk verſehen ſind, heißt man Schlaguhren. Andere haben ein Gewerk, welches zu einer beliebigen Stunde ein ſtarkes Geklimpel macht, ſo, daß es aus dem Schlaf erweckt, dieſe heißt man Weckuhren. Die, welche nicht ordentlich und von ſich ſelbſt alle ganze oder Viertelſtunden ſchlagen, ſondern nur dann, wenn man ein gewiſſes Gewerk daran rührt, nennt man Repetiruhren. Indeſſen giebt es auch welche, die ordentlich die Stunden ſchlagen, und doch auch repetiren. Unter den Taſchenuhren giebt es ſolche, die laut ſchlagen, andere wieder geben nur einen leiſen Laut, z. E. die montres à répétition à la ſourdine &c. Die Bewegung dieſer Kunſtwerke wird durch Gewichte oder Federn zuwege gebracht. Das erſte iſt der Fall bey den Wanduhren, die man aufzuhängen pflegt; das andere bey Kabinets-, Tiſch-, Stutz- und Taſchenuhren.

Man unterſcheidet die Taſchenuhren in engliſche, die unten aufgezogen werden, in franzöſiſche oder Jagduhren, die man auf dem Zifferblatte aufziehet, und in ſchwediſche, die wie die franzöſiſchen gebauet, aber von einfacherer Zuſammenſetzung und zugleich auch größer ſind. Dieſe hier werden, wenn ſie von einem guten Meiſter ſind, ſehr geſchätzt. Die größte Mannigfachheit findet man bey den franzöſiſchen Uhren. Es giebt deren, die ſo klein und kompendiös ſind, daß man ſie in Ringe und Stockknöpfe faſſen kann.

Die meiſten Uhren liefern London, Paris, Genf, Augsburg, Wien, Locle und Chaux-defond bey Neuburg zum Handel. Die beyden letztern liefern alle mögliche Werke, die in großer und kleiner Uhrmacherey begehrt werden können, wie auch Werkzeuge, Maſchinen, muſikaliſche Uhren und dergl. Sie machen inſonderheit goldene, ſilberne und tombackene Taſchenuhren von 50 bis 60 Liv. anzufangen, bis auf 600 und darüber; wie auch Pendul- und Tiſchuhren von 54 bis 60 Liv. bis auf 2000 Livres im Preis. Paris iſt dieſer Kunſtarbeiten wegen ſchon ſeit Jahrhunderten im Ru-

ſe. Julien le Roy und andere Künſtler in dieſem Fache haben ſich dadurch unvergeßlich gemacht. Die hieſigen Uhrwerke ſind bey allen Nationen beliebt, und machen einen wichtigen Zweig der Exporten aus. Eine weitläuftige, ſehr ins Große gehende Anſtalt dieſer Art iſt die Manufacture royale d'horlogerie, die unter der Firme von Bralle & Compagnie, nicht nur fertige Uhren, ſo wie man ſie verlangen kann, ſondern auch alle dazu nöthigen Stücke an Räderwerk, Federn und dergl. im Groſſen liefert. Ihr Verwaltungskomptoir iſt Rue St.-Anne No. 61. zu Paris. Die Gläſer zu den Uhren zog man ſonſt allein aus England. Jetzt liefert Hr. Alard, rue St.-Antoine zu Paris vortrefliche Kryſtallgläſer, die den engliſchen in der Güte noch vorzuziehen, und doch 20 bis 30 Procent wohlfeiler ſind. Unter unſern Fabriken in Deutſchland, welche alle Gattungen Uhrwerke, Uhrgehäuſe, Zifferblätter, Uhrfedern, Spiralfedern, Ketten, und was unter dem Namen Uhrfourniture begriffen wird, liefern, verdient inſonderheit die des Hrn. Jaques Hovelac zu Berlin empfohlen zu werden.

Victorialis, ſ. Allermannsharniſch.

Victorialis rotunda, ſ. Schwertel.

Vicunna oder Vigognewolle, fällt in Peru von dem Vicunnathier, eine Art Kameelziegen in dieſem Lande, die zu ganzen Heerden auf den Cordillerasgebirgen weiden. Sie iſt eben ſo lang, als die engliſche Wolle, und wird in Spanien zu extrafeinen Tüchern, anderwärts aber zu Hüten verarbeitet. Dieſe Wolle iſt braun oder aſchgrau, manchmal mit weißen Flecken. Man unterſcheidet ſolche in feine Vicunna- oder Vicunha, Carmelin- oder Baſtardwolle, und in Pelot- oder Klumpenwolle, welche die allerſchlechteſte iſt. Sie wird zu Amſterdam nach Größe der Suronen, worein ſie gepackt iſt, mit 14 bis 20 Pfund Thara, für den Suron, 2 Procent Gutgewicht und einem Procent Abzug für prompte Bezahlung gehandelt.

Vielfraß, ruſſiſch Roſomaki, ein Waldthier, etwas größer, als ein Fuchs. Man fängt deren beſonders in Sibirien, im Lande der Baſchkiren, da, wo es Waldungen giebt, jedoch nicht ſehr häufig; aber in den nördlichſten waldloſen Wildniſſen gegen den Ocean hin ſind ſie am häufigſten, ſo wie auch im Kraſnojarkiſchen. Sie haben ein glänzendes feines Haar, und die ganz ſchwarzen gelten

ten bis 4 Rubel das Stück. Orenburg und Kjachta ſind die Marktplätze, wo dieſe Waare zu haben iſt.

Vierdrath, ein wollener Zeug mit ſtarkem Einſchuß, der weiß vom Stuhle kommt und hernach unterſchiedlich gefärbt wird. Er iſt ſchwächer, als Achtdrath, liegt 5 Achtel der leipziger Elle breit, und 20 Ellen lang. Man macht ihn inſonderheit zu Gera, und wendet ihn zu Unterfutter und dergl. an. Ein Theil dieſer Zeuge wird auch gewäſſert und gedruckt.

Vigans, heißt man grobe franzöſiſche Tücher, die in Languedok und anderwärts in Frankreich gewebt, und in Menge nach Konſtantinopel und andern Plätzen in der Levante ausgeführt werden. Es iſt eine Art Pinchinats, welche die Morgenländer, inſonderheit die gemeinen Leute, zu Unterhoſen und Regenmänteln verbrauchen.

Vinca per Vinca, ſ. Sinngrün.

Vincetoxicum, ſ. Schwalbenwurz.

Vineago, ſ. Glaskraut.

Vinum, ſ. Wein.

Vinum aduſtum, ſ. Brandwein.

Viola, ſ. Veilchen.

Viola agreſtis, ſ. Seifenkraut.

Viola culinaria, ſ. Küchenſchell oder Schlottenblume.

Viola lutea, ſ. gelben Lack.

Viola mortuorum, ſ. Sinngrün.

Viola Plinii, ſ. Fingerkraut.

Viola Virginis, ſ. Sinngrün.

Violwurzel, ſ. Iris, florentiniſche.

Viper, ſ. Natter.

Viperaria, ſ. Scorzoner.

Viperwurz, ſ. Schlangenwurz.

Virée, ſ. Etamin.

Virga aurea, ſ. Heidenwundkraut.

Virga paſtoris, ſ. Kardendiſtel.

Virga regia, ſ. Fingerhutskraut.

Virga ſacerdotis, ſ. Schwalbenkraut.

Viride Aeris, ſ. Grünſpan.

Viride montanum, ſ. Berggrün.

Viscus, ſ. Miſtel.

Vitex, ſ. Keuſchbaum.

Vitis alba, ſ. Zaunrübe.

Vitis, ſ. Weinſtock.

Vitis idæa, ſ. Bickbeer.

Vitraria, ſ. Glaskraut.

Vitrées, ſind weiſſe Leinen aus Bretagne, die 28 bis 30 Zoll breit liegen. Vitrées brin-ſur-brin halten nur 24 bis 25 Zoll, und werden zu Servietten und Handtüchern verbraucht.

Vitriol, Kupferwaſſer, Vitriolum, Chalcanthum & Calcanthum, ein mineraliſches Salz, welches aus rohen und vom Schwefelgeiſt durchfreſſenen Metallen und Erzen entſtehet, und entweder in oder auſſer der Erde zu durchſichtigen Kryſtallen anſchießt. Es hat einen ſauren, herben, anhaltenden Geſchmack, und verſchiedene Far-

Farben, je nachdem der Schwefel entweder Eiſen oder Kupfer getroffen hat. Man bringt dieſen Artikel aus Italien, Ungarn, Siebenbürgen, Schweden, England, Böhmen, Sachſen, Heſſen, und von dem Harze, ꝛc. theils roh, theils gereiniget zu Markte. Beyde werden vielfach und häufig in dem Fabrikfache, in der Chymie und in den Apotheken gebraucht. Der Vitriol beſtehet bey ſeinen 3 Hauptarten aus einer ihm eigenen Mineralſäure, die mit der im Schwefel und Alaun übereintrift, und bey der Gattung des grünen oder Eiſenvitriols in Verbindung mit einer metalliſchen oder Eiſenerde, beym blauen Vitriol mit dem Kupfer, beym weiſſen mit der Zinkerde gefunden wird. Dieſe drey Vitriolarten ſind entweder in den Gebürgen, Stein- Erz- und Erdmiſchungen, dergleichen der Rammelsberg vor andern liefert, ſchon wirklich erzeugt, ſo daß ſie nur des bloßen Auslaugens mit kochendem Waſſer bedürfen, oder ſie werden aus dem gröbſten Geſtein, aus derben Marcaſiten, eiſenſchüſſigen Schwefel- Kupfer- Zink- und Bleyerzen, wie auch ganz zerwitterten und zerfallenen Kieſen, in denen ſie ſich erſt erzeugt haben, hernach ausgelauget, und der Kunſt gemäß zu Kryſtallen gebracht.

Der römiſche Vitriol wird aus Italien, beſonders von Piſa und der Inſel Elba, zum Handel gebracht. Er iſt grün von Farbe, und meiſt in großen Stücken. Dieſe Sorte iſt die theuerſte unter allen.

Der engliſche wird aus einem gelben Erz in England in großer Menge bereitet. Er muß ſchön klar und durchſichtig grün, auch wohl trokken ſeyn. Hingegen der bräunliche, verſchoſſene, weißliche und in gar kleinen Stücken taugt nicht.

Der goslariſche Vitriol iſt blaugrün, hell und durchſichtig. Dieſe iſt eine der gebräuchlichſten Sorten. Sie wird am Rammelsberge aus dem ſogenannten Kupferrauch geſotten. Der von Hof im Voigtlande wird in ffein drey Adler- fein zwey Adler- und ein Adler- oder ordinairen Eiſenvitriol unterſchieden.

Cypriſcher Vitriol kommt entweder in großen Stücken oder in kleinen Stücken von der Größe einer Bohne. Er iſt blau von Farbe, und wird aus der Lauge der Kupfererze in Ungarn, zu Goslar, in England, zu Winterthur in der Schweiz, zu Hof im Voigtlande auf dem goldenen Adler-Bergwerk, u.ſ.w. gezogen.

Der ungariſche kommt dem cypriſchen gleich, und ſieht entweder himmelblau oder meergrün aus.

Der ſächſiſche iſt dem goslariſchen ähnlich. Er wird auf dem Grauel, zu Breitenbrunn, ſchwarzenbergiſchen Reviers, zu Allerheiligen bey Raschau, ſchneebergiſchen Reviers, zu Droſine im Churkreiſe, zu Geyer, Marienberg, Johanngeorgenſtadt, Beyerfeld, ꝛc. häufig gewonnen.

Weiſſer oder Zinkvitriol wird auf dem Rammelsberge und anderwärts aus der Lauge zubereitet, die man aus den Bleyerzen gezogen hat. Er kömmt in großen Broden oder Kuchen zum Handel. Der beſte iſt der, ſo recht ſchön weiß und feſt ausfällt. Man muß ihn wohl verwahren, weil er an der freyen Luft gelb und unanſehnlich zu werden pflegt.

Der gemeine grüne Vitriol wird inſonderheit zum Schwarzfärben, zur Dinte, zum Scheidewaſſerbrennen, u. dgl. angewandt. Der blaue und weiſſe findet ſeinen Verbrauch in der Medicin. Durch die Gewalt des Feuers wird ein Oel aus dem Vitriol gezogen, das in den Färbereyen, auf Bleichen, und zu allerhand chymiſchen und mediciniſchen Bereitungen, häufigen Verbrauch findet. Man ziehet ſolches aus den Laboratorien zu Buckau, Schneeberg, Lauter, ꝛc. in Sachſen, Hof im Voigtlande, von Winterthur in der Schweiz, u. ſ. w. Man unterſcheidet das Vitriolöl in gemeine Sorte, welche für die Kattunfabriken und Leinwandbleichen taugt, und in rektifizirte Sorte, die zum Auflöſen des Indigo dient.

Das ſächſiſche iſt noch einmal ſo theuer als das engliſche, und ſeine ſpecifiſche Schwere beträgt etwa fünf Procent mehr. Man darf ſich aber durch den Namen Oel nicht verleiten laſſen, es für eine wahre ölichte, entzündbare Subſtanz zu halten, ſondern es hat dieſe Benennung einzig wegen ſeiner einem Oel ähnlichen ſchmierigen Konſiſtenz erhalten, und iſt gar nicht feuerfangend, wohl aber im Stande, Holz und andere brennbare Materien in eine Art Kohle zu verwandeln, und unter gewiſſen Umſtänden wirklich zu entzünden und zu verbrennen. Seiner Natur nach iſt es die im Vitriol, im Schwefel und in vielen andern Produkten der Natur und Kunſt ſteckende Säure mit möglichſt wenigem Waſſer verbunden.

Ein für jedes Gewerbe in ſeiner Art brauchbares und gutes Vitriolöl muß von fremden Beymiſchungen frey

ſeyn, und den gehörigen Grad der Stärke beſitzen.

Sehr vieles von dem, welches man gemeiniglich zu Verkauf bringt, iſt mit einer fremden Materie verunreiniget, welche ſich nur in der verſtärkten Säure aufgelöſet erhalten kann, folglich bey der Schwächung des Oels mit Waſſer ſich abſcheidet, milchartige Wolken bildet, und ſich zu Boden ſetzt. Dieſer Satz, nebſt kleinen Salzkryſtallen, zeigen ſich öfters auf dem Boden und an den Wänden; und obſchon dergleichen Oel zu deſſen gewöhnlichſten Anwendungen, ausgenommen in der Medicin und zu chymiſchen Arbeiten, ſehr brauchbar ſeyn kann, ſo ſoll doch ein reines Vitriolöl nicht nur an ſich ſelbſt hell und durchſichtig ſeyn, ſondern auch ohne Trübung ſich mit Waſſer miſchen laſſen.

Das Vitriolöl, ſo insgemein vorkömmt, hat eine mehr oder weniger ins Braune fallende Farbe, welche allemal von Beymiſchung eines brennbaren Weſens herkommt. Durchs Rektifiziren erhält man ein ganz ungefärbtes, wie Waſſer weiß und klares Vitriolöl. Die Fabriken dieſes Artikels, welche ſchon ins Große gehen, z. E. die zu Winterthur, verfertigen deſſen dreyerley Sorten, nämlich höchſt reines, welches in gläſernen Gefäßen durch die Deſtillation ganz übergetrieben iſt, und zum Arzneygebrauch dient; bräunliches, welches für Kattunfabriken taugt; und endlich weiß rektifizirtes Vitriolöl.

Auſſer dem Oel werden auch noch viele andere Präparate aus dem Vitriol zu mediciniſchem Gebrauch verfertiget.

Der engliſche Vitriol wird zu Hamburg mit 10 Procent Thara und einem Procent Gutgewicht, der grüne goslarſche mit eben ſo vielem Gutgewicht und 50 Pfund Thara aufs Faß, und der weiſſe mit 55 Pfund Thara gehandelt.

Vitrum, ſ. Glas.

Vitrum Antimonii, ſ. Spiesglas.

Vlaams Linnen, heißt man in den Niederlanden eine Elle, fünf, ſechs bis ſiebenthalb Viertel nach brabanter Maaß breite flandriſche Leinen, welche theils aus Heede, theils aus gemeinem Flachs, wohl auch aus beyden zugleich gewebt werden. Ein großer Theil davon wird roh ausgeführt, ein anderer nur halb gebleicht, ein dritter ganz gebleicht, unterſchiedlich zugerichtet, u. ſ. w. Die rohen Sorten gebraucht man vorzüglich zu Segeln der kleinern Fahrzeuge, die weiſſen zu Hemden, Bettzeuge,

ge, u. d. Alle dieſe gehen in erſtaunlicher Menge von Gent nach Cadix, Sevilla, u. ſ. w. in Spanien, wie auch nach den Kolonien. Beym Verkauf reducirt man 100 brabantiſche Ellen in 81 ſpaniſche Varas.

Ulmaria, ſ. Geißbart.

Ulmer Gerſte, die feinſte Art Perlgraupen, welche ihren Namen von der Reichsſtadt Ulm in Schwaben hat, wo ſie am beſten verfertiget wird. Man handelt ſie nach dem Gewicht.

Ulmus, ſ. Rüſter.

Ultramarin, ſ. Laſurſtein.

Umber, Umbra, terra umbria, creta Umbriæ, eine braune Farbenerde, die von der ehmaligen Provinz Umbrien, dem jetzigen Spoleto in Italien, den Namen hat. Sie iſt lichtbraun von Farbe, und wird inſonderheit von der Inſel Cypern, aus Sachſen von Annaberg, Scheibenberg und Schwarzenberg zum Handel gebracht. Die cypriſche iſt die allerbeſte. Man verkauft ſie auf der Stelle bey ganzen Frachtwagen von 1200 Pfund im Gewicht. Das meiſte geht nach Holland und Venedig. Man muß die wählen, welche in großen Stücken, dabey zart ſich anfühlt. Sie wird von Mahlern, Anſtreichern und Handſchuhmachern gebraucht.

Ungariſch Leder, ſ. Leder.

Ungariſches Waſſer, eau de la Reine d'Hongrie, ſoll eine ungariſche Erfindung ſeyn, und daher den Namen führen. Es iſt ein über Rosmarinblätter abgezogener Weingeiſt. Wenn es recht gut ſeyn ſoll, muß recht ſtarker Weingeiſt und friſcher Rosmarin dazu genommen werden; dann ſind auch die Blätter faſt eben ſo gut als die Blüten, die nach Vorſchrift mancher Laboranten dazu erforderlich ſeyn ſollen. Der Weingeiſt muß einigemale über friſche Rosmarinblätter abgezogen und cohobirt werden. Dieſe Zubereitung iſt aber zu mühſam und koſtbar, daß das vorgedachte Waſſer für einen ſo geringen Preis verkauft werden könnte, als es heutzutage von vielen allenthalben ausgeboten wird. Das meiſte, ſo jetzt zu Markte kommt, beſteht in bloßem Brantwein, dem man das riechende Weſen des Rosmarins nur auf die nachläßigſte Weiſe beygebracht hat. Gemeiniglich ſind nur einige Tropfen Rosmarinöl untergemiſcht. Seit langer Zeit kommt das meiſte von dieſem Artikel aus Frankreich, über Bourdeaux, Cette und Montpellier, zum Handel. Die größte Menge wird in Languedok verfertiget, wo der Rosmarin ſehr häufig wächſt. Heutiges

ges Tags wird dieß Waſſer auch hier und dort in Deutſchland, z. E. in Quedlinburg, ꝛc. nachgemacht.

Ungariſche Weine, ſind vortrefliche Sorten rother und weiſſer Gewächſe, die den Vorrang vor allen übrigen europäiſchen Weinen verdienen. Sie finden an den vornehmſten auswärtigen Höfen, und bey den Tafeln vornehmer Leute, von Jahr zu Jahr mehr Abgang. Nur Schade, daß die verſchiedenen Arten und Eigenſchaften der ungariſchen Weine auſſerhalb ihrem Vaterlande und den angränzenden Ländern noch gar wenig bekannt ſind. Im nördlichen Deutſchland z. E. theilt man den ungariſchen Wein bloß in ober- und niederungariſchen ein. Aber dieſe Benennung iſt in Abſicht des Weins im Lande ſelbſt ganz ungewöhnlich. Man benennet da die Art entweder nach dem Komitate, oder noch gewöhnlicher nach dem Orte, wo der Wein gewachſen iſt. Es giebt über 200 Sorten ungariſcher Weine, die gründliche Kenner wohl zu unterſcheiden wiſſen. In Abſicht der Oerter kennet man in Niederdeutſchland nur bloß den Namen: Tokayerwein. Die meiſten laſſen ſich da Wein für Tokayer verkaufen, der nichts weniger als dergleichen iſt. Jeder ungariſche Wein, der ſüß von Geſchmack iſt, und Feuer hat, muß an manchen Orten für Tokayer gelten. Den wahren Tokayer hält man für den König aller Weine. Dieſen gewinnet man hauptſächlich auf dem tokayer Weingebürge, das nunmehr den Namen des Thereſienbergs führt. Dieſe Benennung iſt zu Anfang der Regierung der unvergeßlichen Maria Thereſia aufgekommen. Der ſogenannte Szarwaſch-Bezirk giebt den vorzüglichſten. Man hat dieſen um und um mit Säulen umgeben, die der doppelte Adler ziert. Es ſind aber ſelbſt in Ungarn nicht weniger als acht Gegenden und Oerter, deren Gewächſe man Tokayer heißt, nämlich: Talya, Mada, Torzal, Toltſchwa, Benye, Schatorallya, Kereſtur und Liska. Die köſtlichſten von dieſen ſind unter dem Namen der Tokayer Eſſenz bekannt. Nach dieſen folgen im Range der Ausbruch, Maſchlaſch, ordinairer Wein, und Lauer. Eſſenz iſt dasjenige, ſo von Trockenbeeren ſelbſt abſinkt. Dieſe Sorte darf nicht aufgefüllt werden, wie das bey den übrigen ungariſchen Weinen nöthig iſt, ſondern der Eſſenz-Wein nimmt im Gebinde zu, ſo daß man alle Jahre ein Gläschen heraus-

neh-

nehmen kann. Es laſſen ſich mit dieſem ſubſtanziöſen Safte andere Weine durchaus verbeſſern.

Ausbruch wird auf dieſe Weiſe verfertiget: Man nimmt die Trauben, welche die Eſſenz gegeben haben, begießt ſie mit Moſt von andern friſchen Trauben, und läßt alles gehörig keltern. Dieſer Wein hat einen ihm eigenthümlichen gewürzten Geſchmack, iſt ſüß, und es giebt ſowohl weiſſe als auch rothe Sorten. Der Ausbruch hat viel Feuer und Geiſt. Den ſtärkſten dieſer Art liefert Mengaſch im borſchoder Komitate; er iſt roth von Farbe. Der von Badatſchon wird ſehr gerühmt, allein ſeine auſſerordentliche Stärke nimmt den Kopf ein. Wird er aber dreymal abgezogen, ſo bekömmt man einen recht vortreflichen Wein. Der Ausbruch zu Köwagdörſch im philephegyer Gebürge des ſzalader Komitats hat einen herrlichen Geruch. Der St. Georger Ausbruch iſt ſüß, und von vortreflichem Geſchmack. Der Ratſchdorfer ungemein ſtark.

Maſchlaſch entſtehet, wenn die zu Ausbruch gebrauchten Trauben noch einmal mit friſchem Moſte begoſſen worden ſind, und der Saft nachher mit den Händen ausgedrückt wird. Es giebt auch welchen, den man mit Alant anmacht.

Ordinairer und ungariſcher Landwein wird von kleinen und geringen Weinbergsbeſitzern aus verſchiedenen Sorten unſortirter Trauben verfertiget.

Die ungariſchen Weine, welche zum Verführen taugen, ſind unter andern der obernußdorfer und pöſinger im presburger Komitat; der erſtere iſt ein edler und geſunder Wein, der andere wird beſonders nach Schleſien ausgeführt.

Neuſtadt an der Wag und Roſchow im neutrer Komitate liefern, das erſtere einen ſtarken rothen Wein von auſſerordentlicher Güte, der dem feinen Burgunder nichts nachgiebt; das andere einen guten röthlichen Sommerwein.

Der von Baka-Banya oder Pukanz im nagyhonter Komitate wird für einen geſunden diuretiſchen Wein gehalten. Der von Schag in eben dieſer Gegend iſt wegen ſeiner beſonders weiſſen Farbe, und ſeines eigenthümlichen Geſchmacks, im Rufe. Der von Schirak hat große Aehnlichkeit mit dem Champagner, er fällt eben ſo wie dieſer franzöſiſche Wein auf die Zunge, und ſieht ſehr blaßgelb aus.

Im ödenburger Komitate zeichnen ſich durch vor-

züglich guten Weinbau, und anſehnliche Ausfuhr des Produktes, aus: Ruſt, der hieſige Wein folgt in der Stärke unmittelbar auf den Tokayer. Der Ort liegt am St. Margarethenſee. Oedenburg und die umliegende Gegend liefern guten und vortreflichen Wein, der beſonders in Polen und Schleſien Abſatz findet. Mirbiſch am neuſiedler See giebt eine Sorte, die dem Ruſter gleichgeſchätzt wird. Kroisbacher verkauft man insgemein für ödenburger. Breitenbrunn giebt einen leichten und angenehmen Wein, der ſich gut wäſſern läßt. Der ödenburger hält ſich wohl 20 Jahre; er verliert zwar immer mehr von ſeinem Feuer, wird aber milder, und bleibt trinkbar.

Im eiſenburger Komitate iſt der um die Stadt gleiches Namens, der oberlindauer, totſchayer, bibortzer und nikolaer berühmt. Der eiſenburger iſt ein lieblicher und ſehr ſtarker Wein, der dem tokayer nicht viel nachgiebt. Der rechnitzer geht ſtark nach Polen.

Im weſtdrimer Komitate bauen Devetſch und Schomliau vorzügliche Sorten Weine. Schomliau wird in das waſcherhelyer, ſzölöſcher und dobraer Gebürge unterſchieden, von welchen das erſtere den beſten Wein liefert. Die Sorte, die man da gewinnt, iſt als einer der geſündeſten und berühmteſten Tiſchweine im ganzen Lande im Ruf. Man trinkt ihn aber vor dem dritten Jahre nicht. Er läßt ſich lange halten; auch hat er die gute Eigenſchaft, daß er das Waſſer aus dem Körper treibt. Der ſchomlyauer und waſcherhelyer ſieht grünlich von Farbe aus, und ſchmeckt ſehr angenehm.

Der ſzabadhegyer und Etſchwein im raaber Komitate ſind gleichfalls ſehr beliebt. Der erſtere iſt ein ſehr köſtlicher weiſſer Wein, welcher, wenn er alt geworden, ſeines aromatiſchen Geſchmackes wegen viele Liebhaber findet.

Der neßmiler im komorner Komitate iſt ein weiſſer Wein, welcher in Anſehung ſeiner diuretiſchen Eigenſchaft dem ſchomlyauer gleichgeſchätzt wird. Er iſt noch eher, als jener, trinkbar; klärt ſich ſchon im erſten Jahre, und iſt im zweyten und dritten Jahre auf herrſchaftliche Tafeln geſucht.

Im tollner Komitate liefern Hidegut und Sexard gute Weine. Das erſtere giebt guten rothen, der ſich wohl hält; das andere eine der berühmteſten Sorten in Ungarn, die dem beſten un

fein-

feinſten Burgunder nicht im mindeſten nachſteht.

Gyuit und Schikloſch, im baranyer Komitate, ſind durch ihre rothen Weine berühmt. Der Schikloſcher behauptet die erſte Stelle unter allen rothen Weinen dieſes Landes. Man macht von ihm auch Ausbruch, welcher nach dem Geſtändniß auswärtiger Kenner die beſten franzöſiſchen und italieniſchen Weine übertrift. Er kann aber nicht alle Jahre gemacht werden, indem eine ganz eigene Witterung dazu erfodert wird.

Ofen giebt dunkelrothen Wein, der weit und breit im Rufe iſt. Er ſchmeckt faſt wie Cahorswein, wenn er von einem guten Gewächſe, und 4 bis 5 Jahr alt iſt, bekommt er eine rubinrothe Farbe, und iſt dem Côte-roti gleich.

Heltze bey Gönz liefert einen ſehr geſunden weißen Wein.

Szanto und Baldaggò im abaujwarer Komitate köſtliche Sorte ungariſcher Weine, die für herrſchaftliche Tafeln geſucht ſind.

Erlau und die Gegend giebt meiſt rothen, doch aber auch mit unter weißen Wein. Dieſe Art iſt nicht ſüß, ſondern mehr weinicht von Geſchmack. Der Erlauer wird ſeiner anhaltenden und ſtärkenden Kräfte wegen bey Ruhrzufällen, ſo wie der Pontac, gebraucht. Er gilt ſchon auf der Stelle, wenn er etwas alt iſt, 12 bis 15 Gulden per Eymer.

Man verfertiget jetzt auch Muskateller-, Bitter- oder Wermuthwein, und andere mediciniſche Weine in Ungarn. Der Meneſcher aus dem arrader Komitate iſt von gelbrother Farbe, und vom Kapwein ſchwer zu unterſcheiden, hat aber mehr Stärke als dieſer. Es läßt ſich jedoch nicht leicht verführen, und iſt ſelbſt in Ungarn in hohem Preis. Der Groswardeiner aus dem biharer Komitate ſchmeckt ſäuerlich, ſo wie Rheinwein. Wenn dieſe Sorte 8 oder 10 Jahre gelegen hat, iſt ſie vom deutſchen Nierenſteiner ſchwer zu unterſcheiden.

Der gute ungariſche Wein kann zu jeder Jahrszeit, nur die größte Sommerhitze und ſtrengſte Kälte ausgenommen, transportirt werden. Wenn er an dem Ort ſeiner Beſtimmung angelangt iſt, laſſe man ihn ein paar Wochen lang in Ruhe, hernach fülle man fleißig auf.

Wenn man die ungariſchen Weine auskoſten will, nimmt man nur wenig auf einmal auf die Zunge, fängt bey der geringſten Sorte zuerſt an, und geht ſtufenweiſe bis zur allerbeſten fort. Auf dieſe Weiſe laſſen ſich die

Grade ihrer Güte am richtigſten beurtheilen. Sie werden nicht nur in Antheilen und doppelten Antheilen, ſondern auch in größern Gebinden, und auf Flaſchen abgezogen, verſchickt.

Bey den größern Gebinden hat aber der Käufer einen Vortheil am Maaß, der bey einfachen Antheilen wegfällt. Ein doppeltes Antheil giebt gemeinhin 10 bis 15 berliner Quartflaſchen mehr aus, als 2 einfache.

Die ungariſchen Weinhändler pflegen die Weine, welche die Ausländer von ihnen verſchreiben, fracht- und zollfrey bis Wien, Teſchen oder Bielitz zu liefern, und dann ſtehen ſie auch für die Untreue, der ſich die Fuhrleute ſchuldig machen könnten. Weiterhin aber muß man ſich ſelbſt, z. E. vor Dieberey durch doppelte Fuſtage zu verwahren ſuchen.

Iſt der Wein an Ort und Stelle angekommen, ſo thut man beſſer, wenn man ihn im Faſſe und auf ſeinem Lager läßt, als wenn er auf Flaſchen abgezogen wird. Die Fäßer und Gebinde müſſen reinlich gehalten, wohl zugeſpündet, und alle Monate wieder aufgefüllt werden. Hat man keinen Wein von gleicher Güte, ſo fülle man entweder mit einem noch beſſern ungariſchen Weine auf, oder gebrauche zum Anfüllen des Gebindes bloße Kieſelſteine, die wohl abgeſäubert ſind; denn aller ungariſcher Wein verträgt durchaus keinen Zuſatz von fremden Weinen. Der Ausbruch zehrt weniger, als die andern Sorten, und darf alſo des Jahrs nur ein paarmal aufgefüllt werden.

Den ungariſchen Wein ziehet man allein durch Hülfe der Heber, nicht durchs Ablaſſen durch den Hahn, heraus. Wenn die Weine auf den Fäſſern ſchon alt ſind, ziehet man mit dem Heber ein paar Bouteillen heraus, füllt mit jüngerm Weine wieder auf, und wiederholt dies ein paarmal im Jahre.

Iſt der ungariſche Wein gar zu alt, ſo muß er auf das Lager eines jungen Weins übergezogen werden.

Zähe ungariſche Weine werden mit gutem öſterreichiſchen verbeſſert.

Einſchlag brauchen die feinen und beſten Sorten der ungariſchen Weine nicht, ſondern nur die ordinairen. Zu den erſtern nimmt man bloß reine und ſaubere Gebinde, ohne Geruch, gießt heißes Waſſer darein, ſpundet zu, und rüttelt wohl um. Das Waſſer läßt man hernach wieder ab, und wenn die Gebinde verkühlt und ausgetrocknet

ſind, füllt man den Wein über. Auf das Lager des ungariſchen Weins laſſen ſich gute Franz- oder Franken-, öſterreichiſche, mähriſche und dergleichen Weine bringen, wodurch dieſe ſehr verbeſſert werden können. Fängt man ein Gebinde ungariſchen Weins an, ſo fülle man den Ueberreſt in wohl verwahrte Bouteillen, die man hernach zum Auffüllen u. ſ. w. wieder anwenden kann. Die Flaſchen aber müſſen gut zugeſtopft, mit friſchen Korkſtöpſeln verſehen ſeyn, und an einer kühlen Stelle auf Brettern umgelegt werden.

Das ungariſche Antheil oder Antal giebt 60 bis 70 berliner Maas aus, und hält 2548, der oberungariſche Eymer 3824, und der niederungariſche nur 2868 franzöſiſche Kubikzoll.

Man ziehet die ungariſchen Weine entweder aus dem Lande ſelbſt, nemlich von Presburg, Ofen, Erlau, Oedenburg, Käsmark, oder aus Wien, Podgorze, Bielitz und Krakau, wo ſtarke Läger von dieſem Gewächſe gehalten werden. Die Seeörter addreſſiren ſich nach Fiume, Trieſt und Oſtende, wo ebenfalls Niederlagen ſich befinden.

Unguenta, ſ. Salben.

Ungula alcis, ſ. Elend.

Unicornu, ſ. Einhorn.

Uniones, ſ. Perlen.

Unſchlitt, ſ. Talch.

Vogelleim, Viſcus aucuparius, ein klebrichter zäher Leim, ſo aus den Miſtelbeeren verfertiget wird. Man kocht dieſe Beeren ſo lange im Waſſer, bis ſie aufplatzen, hernach ſtößt man ſie im Mörſel, und wäſcht ſie ſo lange im Brunnenwaſſer ab, bis alle Splitter und Kleyen heraus ſind: oder man nimmt die ganze Miſtel, ſchneidet ſie ganz klein, ſtößt ſie in einer Graupenſtampfe zu einem Teige, und ſchlemmt hernach mit ganz kaltem Waſſer den Leim heraus. Dieſe Arbeit wird zu Anfang des Märzmonats vorgenommen. In Aegypten macht man dergleichen von den Sebeſten, und dieſe Sorte heißt Viſcus Alexandrinus. In Frankreich und anderwärts macht man Vogelleim aus der zweyten Rinde des größern Hülsſtrauchs, Ilex Aquifolium Linnæi, die man einige Tage in Tonnen im Keller faulen läßt, hernach im Mörſer ſtößt, und wie oben geſagt, behandelt, und endlich in Fäſſer füllt. Dieſen Artikel liefern inſonderheit Orleanois und die Normandie. Der beſte Vogelleim muß grünlicht ausſehn, nicht wäſſericht ſeyn, und ſo wenig, als möglich, einen ſtinkenden Geruch geben. Man

kann,

kann ihn in Kellern lange friſch und gut erhalten, wenn man nur immer von Zeit zu Zeit friſch Waſſer oben darauf gießet. Wenn man ihn angreift, muß man ſich vorher die Hände wohl mit Oel ſchmieren. Sein Gebrauch iſt bekannt.

Vogelneſter, indianiſche, ſ. Indianiſche Vogelneſter.

Vogelneſtſaame, ſ. Morenkümmel.

Voile, in Frankreich eine Gattung oſtindiſcher klaren Gewebe von Baumwolle, die aus Bengalen zum Handel gebracht werden. Voile de réligieuſe ſind dünne Schleyer für die Kloſternonnen. Zu Rheims heißt man Voiles dünne und durchſichtige wollene Zeuge, die einen halben Stab breit und 46 Stab lang ſind. Man ſehe ein Mehreres unter dem Titel: Schleyer, ſo wie wegen Toile à Voile unter: Segeltuch.

Voirons, ſind hanfene Franzleinen, die um die kleine Stadt Voiron in Dauphine häufig gewebt werden. Man bringt ihrer jährlich gegen 20,000 Stück zum Handel. Sie ſind 2 Drittel, 5 Sechstel oder 4 Viertel des pariſer Stabs breit, und 55 bis 60 Stab, Fabrikenmaaß, lang, von welchem 100 Stab 114 pariſer ausmachen. Sie gelten, nach ihrer Feine, 44 Sous bis auf 7 bis 8 Livres. Sie gehen in Menge nach Provence, Languedok, Savoyen, Genf, vielen Städten in der Schweitz, wie auch nach Spanien und Amerika.

Vollgarn, eine Gattung weſtphäliſcher Garne, die im Ravensbergiſchen geſponnen, und beſonders nach Elberfeld und Holland ausgeführt wird. Jedes Stück Vollgarn muß 20 Bind und 50 Faden haben. Das Stück hält 2 und 1 Viertel Elle berliner Maaß. Man trift in dieſem Lande Spinner und Spinnerinnen an, die es in ihrer Handarbeit zu einem bewundernswürdigen Grade der Vollkommenheit gebracht haben. Mancher ſpinnt aus einem Loth Flachs 4 Stück Garn, wovon jedes oft mit 6 Groſchen und darüber bezahlt wird, und wo 4 Stück ganz bequem durch einen Fingerring gezogen werden können.

Vourine, im levantiſchen Handel und zu Marſeille, die feinſte und beſte Gattung der Legisſeide aus Perſien.

Urſus, ſ. Bär.

Urtica, ſ. Neſſel.

Utrechtſche Tücher, ſind feine ſchwarze holländiſche Tücher, die zu Utrecht in Menge gewebt, und häufig nach Deutſchland, Norden ꝛc. ausgeführt werden. Sie

ſind

ſind 8 Viertel der brabänter Elle breit, und 50 Ellen lang. Ihr Preis iſt gewöhnlich 6 holländiſche Gulden.

Uvæ corinthiacæ, ſ. Corinthen.

Uva inverſa und Uva Lupina, ſ. Pariskraut.

Uvæ paſſæ, ſ. Roſinen.

Uvularia, ſ. Zapfenkraut.

W.

Waagen und Gewichte, bekanntlich Werkzeuge, durch deren Hülfe man die Schwere der Körper erfahren kann. Es giebt deren von vielerley Art und zu unterſchiedlichem Gebrauch. Die zu den großen Waagen erforderlichen Balken liefert inſonderheit Schweden, die kleinern England, Nürnberg und Schmalkalden zum Handel. Zu Nürnberg verfertiget man inſonderheit gemeine ſogenannte cöllniſche Waagen mit runden oder geſenkten Oertern, welche dazu dienen, die Güter centnerweiſe abzuwiegen: gebogene und geſchloſſene Krämer- und Gewürzwaaren, mit meſſingenen oder kupfernen Waagſchaalen: Lichtwaagen, mit einer runden Schaale zum Gewicht, und einer flachen, oder auch 5 bis 6 Zoll tiefer, zu Lichtern eingerichtet, wie auch Briefwaagen, wo ebenfalls die Schaalen entweder beyde flach, oder nur eine flach und die andere tiefer: Cöllniſche Seidewaagen, deren Schaalen meiſt flach, und nur ein klein wenig gebogen ſind: Goldwagen, um damit allerhand goldene Münzen abzuwiegen; dieſe werden in Käſtchen oder Futteralen, ſammt den dazu gehörigen Louisd'or-, Dukaten-, Carolin- u. ſ. w. Gewichten, verkauft: kleine Schnellwaagen, womit man allerley kleine Sachen aufziehen kann: Perlen- und Edelgeſteinwaagen: Probierwaagen für die Wardeine, Münzmeiſter, Probierer und Bergleute: Salzſolenwaagen, Berg-Probierwaagen, Bier-, Wein- und Likörwaagen, hydroſtatiſche Waagen u. dgl. m. Mit den Waſſerwaagen erforſchet man die eigenthümliche Schwere flüßiger Sachen, mit den Bier- und Likörwaagen den Gehalt des Getränkes ꝛc.

Eine gute und richtige Waage muß hauptſächlich nach dem Waagebalken beurtheilt werden, und deſſen Stärke muß mit der Schwere, die er tragen ſoll, im gehörigen Verhältniß ſtehen. In der Mitte deſſelben müſſen auf beyden Seiten her-

vorſtehende, nach unten zu geſchärfte Stahlkerne befindlich ſeyn, welche auf den in der Gabel angebrachten Stahlpfannen ihren Ruhepunkt haben. An den beyden äuſſerſten Enden des Waagebalkens, in den ſogenannten Backen, müſſen ebenfalls nach oben zu geſchärfte Stahlkerne vorhanden ſeyn, welche auf dem Ruhepunkt ihrer geſtählter Haken angehängt werden. Beym Stahl wird erfodert, daß er gut gehärtet ſey, damit der Kern ſich nicht leicht platt drücke, und die Schnelligkeit dadurch leide. Die vorbeſagten Mittel- und Endekerne, müſſen nicht nur in gerader Linie, ſondern auch in gleicher Weite von einander ſtehen. Ein auf dieſe Art und mit gehörigem Fleiß gefertigter Waagebalken muß bey dem geringſten Anſtoß lange Zeit gleiche Schwingungen machen, und am Ende allemal wieder in ſeinen Mittelpunkt eintreten. Dieſes muß ebenfalls geſchehen, wenn die Waagſchaalen eingehängt ſind, oder wenn dieſelben gewechſelt werden. Ob man gleich hin und wieder Waagen aus guten Fabriken antrift, ſo haben ſich doch in ganz Deutſchland manche ſchlechte eingeſchlichen, ſeitdem das Publikum mehr für wohlfeile Preiſe eingenommen iſt, der Fabrikant aber um mehrern Abſatzes willen denſelben ein äuſſerliches gutes Anſehn zu geben weiß. Man findet an dieſen Waagen, daß ihre Kerne von Eiſen ſind, und ihre Schärfe in kurzer Zeit platt gedrückt wird, wodurch ihre Schnellkraft verlohren geht; bey andern iſt zwar der Kern von Stahl, aber die Pfanne von Eiſen; in dieſem Fall macht nun der erſtere eine Grube, und die Waage wird ſteif, ſo, daß der Kaufmann ſtatt einem halben Quentchen Aufſchlag auf ein Pfund Waare, ein ganzes, auch wohl mehr nehmen muß. Einem gleichen Verluſt leidet der Kaufmann, wenn die Kerne nicht in gerader Linie mit dem Mittelpunkte ſtehen, ſondern dieſer einen Viertel- oder halben Zoll höher ſtehet, als die beyden Endekerne. Hier wird das Gleichgewicht unterbrochen, und es gehört eine ſtärkere Zulage von Waaren dazu, um die Gegenſchaale heraufzuheben. Die dritte Unrichtigkeit der Waage findet ſtatt, wenn ein Endekern dem Mittelpunkte näher iſt, als der andere, denn alsdann kann man auf der andern Seite ein anſehnliches von Waaren weniger auf die Schaale legen, um das Gewicht zu heben; auf ſolche Art geſchieht dem Käufer

Kürze.

Kürze. Setzt er hingegen das Gewicht auf die längere Seite, wo der Endekern vom Mittelpunkt weiter entfernt iſt: ſo muß er auf die kürzere Seite weit mehr legen, als das Gewicht beträgt, um ſelbige zu heben, und da auf ein Pfund vielleicht ein ganzes Loth mehr geben. Alles, was nun hier von der Richtigkeit eines Waagebalkens ſich ſagen läßt, gilt auch von der kleinſten Apothekerwaage, bis zur größteu Komtorwaage. Billig ſollten daher überall Perſonen von hinlänglicher Keuntniß angeſtellt ſeyn, die von Amtswegen jede neue Waage unterſuchen und ajuſtiren müßten.

Unter die vorzüglichſten und nützlichſten Erfindungen ſolcher Werke zählt man die von dem Mechanicus Hrn. Clais verfertigte hydroſtatiſche Waage, die nebſt dem Gewicht auch ſogleich den innern Gehalt einer jedweden Münze anzeigt. Dieſe iſt auf allen Handlungs-Komtoren von großem Nutzen. So machen auch verſchiedene Künſtler zu Nürnberg, unter andern Hr. Tobias Martin Kolb, bequeme und ackurate Salzſolenwaagen, Bergprobierwaagen, Fluiditätswaagen, hydroſtatiſche Waagen und dergl. Auch die Schnellwaagen, die Hr. Hanin zu Saint-Romain bey Havre de Grace fabrizirt, und die von der königlichen Akademie der Wiſſenſchaften approbirt worden, finden allgemeinen Beyfall. Dieſe haben ein Getriebe, das eine ſtählerne Nadel auf einem kupfernen oder meſſingenen Zifferblatte umtreibet. Auf dieſem werden die Abſtufungen des Gewichts mit größter Ackurateſſe angezeigt. Man macht deren, die die Unzen angeben, und bis auf 15 Pfund wiegen; andere, die 1 Viertelpfund angeben, und bis auf 50 Pfund wiegen. Noch andere, die ein halb Pfund bis auf 100 Pfund, ein ganz Pfund bis auf 300 oder 400 Pfund, und ſo fortſchrittweiſe bis auf 150 Zentner angeben. Dieſe Waagen ſind ſo compendiös, daß man ſie in der Taſche ohne Beſchwerniß bey ſich führen kann. Sie werden in den franzöſiſchen Handelsplätzen vornemlich in den Seehäfen ſtark gebraucht.

Was die Gewichte, deren Form und Verhältniß anbetrift, ſo hat man deren von Eiſen, Meſſing, Kupfer oder Bley, oben mit Ringen oder Handhaben, und zwar von einem ganzen Centner anzufangen, bis auf halbe, Viertel und Achtel Centner; von einem oder mehr Lispfund, Stein, einfachem Pfund

oder

oder mehreren Pfunden. In den Kramläden hat man die meßingenen Einſatzgewichte von 1 bis auf 6 und mehr Pfund, die bis auf ein Sechszehntheilloth herun⸗ tergehen, die nicht allein zu Nürnberg, ſondern auch an⸗ derwärts von Rothgießern und Gelbgießern verfertiget werden. Nebſt dieſen giebt es auch ajuſtirte oder abge⸗ zogene Gold⸗ und Silberge⸗ wichte, nach Dukaten, Kro⸗ nen und Marken eingerich⸗ tet: Perlen⸗ und Diaman⸗ tengewichte nach Grän und Karat: Apothekergewichte, die aus Unzen, Drachmen, Skrupeln und Granen beſte⸗ hen: endlich auch Probier⸗ gewichte, die Pfennige und Centner nach verjüngter Proportion zu wiſſen, wie⸗ viel etwa nach der kleinen genommenen Probe, der ganze Centner von der oder jener Bergart gutes und fei⸗ nes enthalte.

Wachholder⸗, Jachan⸗ del⸗, Kranewett⸗ oder Wegebaum, Juniperus, Oxycedrus, ein bekannter Strauch oder Baum mit im⸗ mergrünen, langen, ſchma⸗ len und ſpitzigen Blättern, der ſo gut in den Nord⸗ als auch in den Südländern häufig gefunden wird. Sei⸗ ne gelbe Blüthe zeiget ſich im May, nach welcher die weichen fleiſchigten Beeren folgen, die anfangs grün, hernach braun, und endlich blau oder ſchwarz werden. Man findet auf dieſem Strauche zugleich Blüthen, reife und unreife Beeren, und die Beeren, welche in dieſem Jahre nach der Blü⸗ the wachſen, werden erſt im Herbſte des nachfolgenden Jahres reif. Auſſer den ver⸗ ſchiedenen Sorten, worein das Gewächſe von den Gärt⸗ nern eingetheilt wird, un⸗ terſcheidet man es in die größere und kleine oder hohe und niedrige Art, nemlich in Wachholder ⸗ Bäume und Sträucher. Jener wird in Schweden, auf den bermu⸗ diſchen Inſeln, in Nordame⸗ rika, dem ſüdlichen Frank⸗ reich u. ſ. w. angetroffen; dieſer aber wächſt in Ungarn, Deutſchland und ander⸗ wärts in Menge. Die gröſ⸗ ſere Art giebt das Gummi juniperinum, eine Art Sanda⸗ rac. Beyde Sorten haben eine riſſige und zerfetzte Schaale, die Cortex bugiæ genannt wird. Das Holz wird in der Medicin ſtatt des ausländiſchen Guajac⸗ und Saſſafrasholzes in Holztränken und Decocten gebraucht. Auſſerdem räu⸗ chert man damit, und die Tiſchler und Drechsler neh⸗ men es zu verſchiedenen Ar⸗ beiten. Die Beeren werden nicht nur in der Medicin als ein gutes ſchweiß⸗ und urin⸗ treibendes Mittel ange⸗ wandt,

wandt, ſondern man verfertiget daraus ein Oel, ein Muß, Extrakt u. ſ. w. In den Niederlanden, beſonders zu Weeſop ziehet man in großer Menge Brandwein darüber ab, der von den Schiffsleuten unter dem Namen Genever ſtark verbraucht wird. Es werden hiervon viele tauſend Fäßer ausgeführt. Wachholderſaft bringt man aus Thüringen, Wachholderöl oder Kranewettöl aus Ungarn, Cadeöl, eine Gattung franzöſiſchen Wachholderöls, das von Vieharzten gebraucht wird, aus Provence und Languedok zum Handel. Der Wachholderſaft muß ſchön friſch, dick, braun von Farbe und wohlſchmeckend, das Cadeöl aber rein, gelb von Farbe und klar ſeyn. Wachholder-Beeren zieht man im Großen von Livorno, wo dieſer Artikel ſackweiſe zu ſo und ſo viel Lire gehandelt wird.

Wachs, Cera, heißt man die biegſame Materie, aus der die Bienen ihre Honigbehälter bilden. Das aus alten Stöcken iſt natürlich gelb oder röthlich, hingegen das aus jungen Stöcken weißlicht. Dieſes hier heißt man Jungfernwachs, Cera virginea, und braucht es vorzüglich in der Medicin. Ein anders iſt das gewöhnlich im Handel vorkommende weiße Wachs. Dies wird aus dem gelben und rothen auf den Wachsbleichen in dem Sommermonaten gebleicht, und entweder in Spänen, Tafeln oder Stücken zum Handel geſchickt. Die letztern halten 100 oder 200 Pfund im Gewicht, und heißen Marquetten. Das Wachsbleichen war vor Zeiten ſehr einträglich; der Vortheil iſt aber ſo groß nicht mehr, ſeitdem allenthalben Wachsbleichen angelegt worden ſind, und durch die Reformation in Deutſchland und anderwärts der Verbrauch der Lichter in den Kirchen ſich vermindert hat. Selbſt in Spanien, das eine große Menge dieſer Waare in ſeinen Kolonien verbraucht, ſind dergleichen Anſtalten errichtet worden. Nur können die ſpaniſchen Bleichen in den heißen Sommermonaten nicht fortarbeiten, weil das Wachs von der großen Hitze ſchmelzt, und dadurch die Arbeit gehindert wird; Spanien muß folglich noch gegen eine Million Pfund gebleichtes Wachs aus der Fremde nehmen. Das meiſte liefern die hamburger Wachsbleichen, deren 14 vorhanden ſind. Dieſe liefern auch nebſt den pariſer und venezianiſchen Fabriken die ſchönſten und weißeſten Wachslichter. Man un-

terſcheidet das rohe und ungebleichte Wachs in röthliches oder ukrainiſches, pomeranzfarbenes, lichtgelbes und bleiches. Die erſte und zweyte Sorte wird am meiſten geſucht, und am beſten bezahlt. Die Länder, welche dieſen Artikel am ſtärkſten liefern, ſind die Türkey, Rußland, Polen, Littauen, Ungarn und einige andere.

In der Türkey ſticht z. E. Bulgarien durch dieſes Produkt hervor. Es wird in dieſer Provinz auſſerordentlich häufig gewonnen. Das hieſige Wachs iſt hochgelb von Farbe und vortreflicher Art. Man handelt es an Ort und Stelle rein und ohne Thara. Die Hauptörter, wo es gezeugt wird, ſind: Ternowa, Yamboli, Aidos, Plewna, Nieboli, Ciſtow, Ruzdſchuk, Toutraka, Siliſtria, Prevat, Bazardjik, Zagara, Kizanlik, Tſchirpan, Schumla und Rasgrad.

Das Wachs von Sinope iſt weiß von Farbe und vorzüglich rein; es giebt da kein gelbes. Man führt es nach Konſtantinopel aus.

Das krimiſche und cirkaſſiſche Wachs wird ſeiner Güte wegen ſehr geſchätzt. Rize liefert jährlich gegen 50,000 Oken Wachs, das aber nicht ſo ſchön und rein, als jene beyden Sorten ausfällt, indem es gemeiniglich nicht wohl geläutert iſt. Es geht faſt ganz nach Konſtantinopel.

Walachiſches Wachs iſt von ſehr ſchöner Güte, und wird in auſſerordentlicher Menge nach Brody, Breslau u. ſ. w. ausgeführt. Die Bienenzucht iſt hier ſo ſtark, daß jährlich Millionen Pf. Wachs und Honig aus dem Lande gehen können.

Das moldauiſche übertrift das vorhergehende noch in der Güte. Georgiſches Wachs iſt dem cirkaſſiſchen gleich, und kommt von Cotatis und Akalzike.

Karamaniſches Wachs iſt gelb von Farbe. Das, ſo über Cypern zum Handel kommt, bringen die karamaniſchen Fahrzeuge gewöhnlich nach Nicoſia zu Markte; von da wird es nach Larnica geführt, und hier in die chriſtlichen Länder, beſonders nach Marſeille und Raguſa wieder exportirt. Es iſt in Ballen oder Tonnen von 100 Oken.

Smyrniſches Wachs iſt bleichgelb oder weißlicht von Farbe, und wird im Handel auch ſehr geſchätzt.

Die Inſeln im Archipelagus, inſonderheit Candia, Samos und Scio liefern gleichfalls Wachs in Menge, worunter das von Samos am beliebteſten iſt; es geht inſonderheit nach Marſeille. Das rohe Wachs wird nicht ſelten unrein, mit

Talch, Mehl u. dergl. verfälſcht, oder ſchlecht geläutert, wo die Böden unten braunen und ſchwärzlichen Satz haben, zu Markte gebracht, daher pflegen die Wachshändler in Breslau und Danzig, die dieſen Artikel in großen Partheyen von 10, 20, 30 und mehr Wagen voll einkaufen, alles Wachs aufs genaueſte zu ſortiren, verdächtige Böden zu zerſchlagen, und die Waare gehörig zu bracken. Das ſogenannte Rothwachs, Tröſe und Ausſchuß wird abgeſondert, und an die Wachszieher verhandelt, und bloß das Untadelhafte dem Ausländer zugeſchickt. Die ſicherſte Probe beym Einkauf dieſer Waare iſt wohl dieſe, daß man einer welſchen Nuß groß in einem ſilbernen Löffel über gelindem Kohlfeuer ſchmelzt; wenn das Wachs dann klar wie Oel ausſiehet, und weder Schaum noch Satz zeiget, ſo kann man es für gut halten.

Auſſer Danzig und Breslau führen auch Elbing, Königsberg, Riga, Reval, St. Petersburg, Podgorze ꝛc. dieſen Artikel in ſehr großer Menge nach Italien, Frankreich, Spanien, Portugal, Holland, Hamburg, Bremen u. ſ. w. aus.

Das rothe und hochgelbe oder pommeranzfarbene wird am meiſten geſucht. Das übrige aus den Häven an der Oſtſee achtet man ſchon weniger, weil es nicht ſo leicht bleicht, und man ihm immer eine große Menge deutſches oder anderes Wachs zuſetzen muß.

Beym Einkauf der Wachslichter, wenn ſie nicht aus renomirten Fabriken kommen, muß man ſich wohl vorſehen, daß man nicht mit verfälſchter Waare hintergangen werde. Gewinnſüchtige Leute ſetzen der Wachsmaſſe nicht ſelten Talch, Harz, Terpentin, u. dgl. zu.

Wachs-Leinwand hat nichts vom Wachſe an ſich, obſchon es der Name anzuzeigen ſcheint. Der Grund dieſer wird mit Ofenruß gelegt, und nachher ſtreicht man einigemal eine Auflöſung von Silberglätte und Leinöl darüber. Man hat dieſer von allen möglichen Farben, unterſchiedlich bemahlt und gemuſtert, mit Figuren, Blumenſtücken, Landſchaften, u. ſ. w. Auſſer den Lichtern und Kerzen machen die Wachszieher aus dem rohen und gebleichten oder gefärbten Wachſe auch große und kleine Wachsſtöcke, Fackeln, Figuren, und ſo weiter.

Bey Schiffsfrachten rechnet man 100 ruſſiſche Pud Wachs in Ballen, oder 80 derſelben in Fäſſern, und

60 königsberger oder memmler Stein, für eine Laſt.

Wachsperlen, heißt man eine Art unächter Perlen, die von Wachs geformt, und hernach mit feinem und glänzenden Fiſchleime überzogen werden. Der Fiſch, welcher die dazu nöthige Perleneſſenz, oder den Glanzleim, liefert, iſt der Weißfiſch, Reſteling, Witteling, Zumbelfiſch, Cyprinus Alburnus L., und man braucht gegen 18 bis 20,000 ſolcher Fiſche, wenn man 1 Pfund dieſer Perleneſſenz erhalten will. Die Verfertigung der Glasperlen geſchiehet auf folgende Art: Aus einem leichtflüſſigen Glaſe, welches zuweilen etwas blaulich oder trübe gemacht wird, läßt man auf den Glashütten Röhren verfertigen, die man Giraſol nennt. Aus dieſen bläßt der Künſtler an der Lampe ſo kleine Kügelchen, als verlangt werden. Dergleichen kann er in einem Tage einige Tauſend verfertigen. Um die Natur recht nachzuahmen, giebt man dieſen Perlen auch bisweilen Fehler, weil dergleichen die ächten Perlen zu haben pflegen. Es werden runde, birnförmige, länglichte, olivenförmige, und auch ſolche verfertiget, die wie Coque de Perle ausſehen. Um dieſe dünne zu belegen, wird die Perleſſenz mit etwas zerriebener Hauſenblaſe vermiſcht; je mehr nun von erſterer dazu genommen iſt, deſto ſchöner, aber auch deſto theurer wird die Waare. Dieſer erwärmte Firniß wird mit einer feinen Glasröhre in jede Perle eingeblaſen, und darinnen hierdurch verbreitet, daß dieſe Perlen in einer über dem Werktiſch angebrachten Wiege, die man mit dem Fuß in Bewegung ſetzen kann, ſo lange hin und her ſchwenket, bis der Firniß überall getrocknet iſt. Zuweilen giebt man der Eſſenz einen Zuſatz von einer rothen, gelben oder blauen Farbe; weil aber dieß eine Abweichung von der Natur iſt, ſo hält man es für keine Verſchönerung. Um dieſen zarten Glaskügelchen mehr Feſtigkeit und Schwere zu geben, füllt man ſie mit Wachs, durchbohret hernach den Kern mit einer Nadel, und ziehet ſie zum Verkauf auf Fäden, wo immer ein Dutzend Schührchen in einen Bund zuſammengebunden werden. Man packt ſie in kleine Kiſtchen, legt Baumwolle und Papier dazwiſchen, und ſchickt ſie ſo zu Markte. Die feine Waare wird vorher mit einer kleinen Papierröhre ausgefüllt, damit der Faden nicht vom Wachs angehalten werde.

Eine der beſten Fabriken die-

dieſer Art iſt zu St. Jean de Mezel in Chalonnois, und dieſe hat ihre Niederlage auch zu Paris, rue du petit Lion.

Wadmel, heißt man einen groben wollenen Zeug, oder eine Art ungeſchorenen Tuchs, die in Jßland und einigen andern Gegenden Nordens verfertiget wird, und zur Kleidung des gemeinen Mannes dient.

Waid, Wayd, Iſatis ſive glaſtum, ein Färbekraut, ſo von den Wollfärbern zum Blaufärben gebraucht wird. Dieſes Gewächſe hat Thüringen, wo die Cultur des Waids vor Zeiten ſehr groß geweſen, anſehnliche Summen eingebracht, ſeit dem 17ten Jahrhundert aber iſt es durch den Indig allmählig verdrängt worden. Es wird jetzt zwar auch im Brandenburgiſchen, in Schleſien, im Herz. Jülich, in England, Frankreich, beſonders um Toulouſe, Mirepoix, Lavant und Alby, wie auch um Dijon in Bourgogne, gebauet; es iſt aber aus Thüringen dahin gekommen, und der thüringer Waid behauptet gegen die ausländiſchen Sorten, die franzöſiſche ausgenommen, den Vorzug.

Es wächſt derſelbe aus einem dem Gerſtenkorn faſt ähnlichen Saamen, der von auſſen ſchwarzblau iſt, inwendig aber ein gelbes Körnchen hat. In Frankreich bemerkt man unter den Saamenkörnern einen Unterſchied. Es giebt nämlich welche darunter, die wilden Waid geben, der bey den Franzoſen Bourdaigne genannt wird, und daran kenntlich iſt, daß die Blätter haarigt ſind, und dieſe hier müſſen bey dem Jäten ausgeriſſen werden. Das Gewächſe verlangt einen Boden, welcher weder zu leicht, noch auch zu ſchwer ſeyn muß; der mittle zwiſchen beyden giebt allein einen kräftigen und farbereichen Waid.

Der Saame wird im März ausgeſtreuet, und das Kraut bey uns in Deutſchland zwey bis dreymal eingeſammlet. Ob man gleich die erſte Sammlung für beſſer als die zweyte, und dieſe wieder für vorzüglicher als die dritte halten kann, ſo geſchiehet es doch auch oft, daß die letztere, wenn ſie trocken geſchiehet, beſſer als die erſte geräth, welche bey naſſem Wetter ſtatt gehabt hat, als welches dem Waid dickere Blätter giebt, die nicht ſo kräftig wie jene ſind; daher fällt auch die letztere Einſammlung nur dann gut aus, wenn der Herbſt warm und trocken geweſen iſt, die Blätter gezeitiget, und ihren ſchädlichen

ölichten Saft verloren haben. Selten kann man den Waid dreymal in einem Sommer ſtoßen oder mahlen. Wenn man ihn nur dreymal gewinnen kann, ſo bleibt er über Winter ſtehen, und wird im künftigen Frühjahr zu Ende des Aprils zum viertenmal geſtoßen, da man ihn dann Komſtwaid nennt. Und dieſer hier iſt der harten Stengel und Ribben wegen ſchlechter, als Sommerwaid.

Wenn der Waid gut gerathen, und ſich in der Güte ausnehmen ſoll, muß der Sommer nicht zu naß, der Acker wohl gedüngt, und fleißig von allem Unkraut gereinigt geweſen ſeyn.

Es wird derſelbe von der Wurzel, die eines kleinen Fingers dick iſt, und einen Schuh tief in die Erde gewurzelt hat, mit einem ſcharfen Stoß-Eiſen einer Hand breit, gleich nach Trinitatis zum erſtenmal abgeſtoßen, und vermittelſt der Waidſteine gemahlen, hierauf mit der Hand zu Ballen gedrückt, und auf Hürden getrocknet. Die Waidballen werden auf dieſe Art in den Waidhäuſern auf einem gedielten Boden in Haufen geſchüttet, wo ſie ſich auf einander erwärmen und verrauchen, bis ſie endlich ganz dürre, weißlicht von auſſen, und ſo hart als ein Stein werden, auch auf die Hälfte eintrocknen.

Das Kennzeichen eines guten Waids iſt, wenn er beym Bruch inwendig grünlichblau ausſieht, und auf dem Papier, naß gerieben, nicht grau färbet; dieß hier iſt bey dem minder guten der Fall, indem er nur wenige blaue Farbetheile beſitzt.

Die letzte Zurichtung, welche man das Angießen nennt, war ſonſt nur ein Stadtgewerbe, vornehmlich der 5 Waidſtädte Erfurt, Gotha, Langenſalz, Tennſtädt und Arnſtadt, wohin der gewonnene und geballete Waid zu Markte gebracht und weiter verhandelt wurde. Bey der Zurichtung oder dem Anguß werden die Ballen mit hölzernen Hämmern zerſchlagen, alsdann wiederum in Haufen gebracht, und mit Kalkwaſſer begoſſen, wodurch er ſich aufs neue erhitzt, und bis ſich das Waſſer wieder verzogen hat, eine gewiſſe Zeit liegen bleibt. Hernach werden die Haufen mit Hacken auseinander geriſſen, und dieſer Anguß wird dreymal wiederholt, ehe der Waid ſeine vollkommene Reife und Güte hat. Bey dieſer Behandlung beobachtet der Waidbereiter gewiſſe Handgriffe, die er ſo viel möglich nicht bekannt werden läßt.

Ein auf dieſe Weiſe zubereis

reiteter Waid, zumal wenn ſolcher von einem guten Gewächs iſt, nimmt ſtets an Kräften zu, ſo daß er bis zehn Jahre alt werden kann.

Heutiges Tags haben ſich Gotha, Erfurt und Neuſalz in den Handel mit thüringer Waid getheilt. Die Oerter, wo er gegenwärtig gebauet wird, ſind die gothaiſchen Dörfer Friemar, Pferdingsleben, Molſenleben, Eſchenberga, Ballſtädt, Hauſen, Pfullendorf, Bufleben, Warza, und das erfurtiſche Dorf Tröchtelborn.

Aus dem Waid hier wird jetzt in Thüringen eine Art Indigs zubereitet, der in der Güte dem amerikaniſchen nicht viel nachgiebt.

Was den franzöſiſchen Waid anbetrift, ſo giebt darüber der Artikel Paſtel Auskunft.

Waidaſche, cinis infectorius, eine Art calcinirter Aſche, die zur Färberey häufig verbraucht wird. Sie giebt zwar keine Farbe, macht aber die Zeuge geſchickter, die Farben anzunehmen. Ihr ſtärkſter Verbrauch iſt auf den Leinwandbleichen, beſonders in Holland, Flandern, Brabant, Irland, ꝛc. Es giebt unterſchiedliche Gattungen dieſer Waare. Die polniſche beſtehet in zwey Hauptſorten, von welchen die eine: doppelt Zeichen, oder: doppelte Weed-aſche, die andere oder nur einmal ausgelaugte, das: einfache Zeichen, heißt. Dieſe hier gilt nur etwa die Hälfte ſo viel im Preis, wie die erſtere. Die polniſche Waare wird nach Schiffpfund gehandelt.

Man fabrizirt zu Danzig eine Menge vortreflicher Waidaſche, die der polniſchen noch vorzuziehen iſt. Es giebt davon wohl zwanzig verſchiedene Sorten und Zeichen; doch theilt man ſie beſonders in 3 Hauptgattungen, nämlich: beſt Zeichen, Mittelzeichen und ordinaire Sorte. Alle werden bey Faß von 400 Pfund verkauft. Zwölf Faß rechnet man beym Befrachten auf eine Laſt. Man ſehe auch unter dem Titel Pottaſche nach.

Waldbart, Waldgeißbart, Spiræa Aruncus L., Drymopogon, Barba capræ, ein Kraut, das am Vorderharze, in Thüringen, Schleſien und im ſächſiſchen Gebürge, inſonderheit in gewiſſen Gegenden an ſchattigen und feuchten Orten, um die Wälder und Hügel nicht ſelten gefunden wird. Es hat eine Wurzel, die mit einer dicken rothen Rinde überzogen iſt, und wird gleich der Ulmaria, von der es eine Geſchlechtsart iſt, in der Medicin angewandt.

Walddiſtel, Stechpal-

men, Agrifolium, Aquifolium, ein Gewächſe, das hier und dort in den Wäldern und gebürgigen Gegenden gefunden wird. Es hat die Größe eines Hagedorns, die Blätter gleichen denen vom Lorbeerbaum, ſind braungrün, dick und feiſt, auch mit Stacheln beſetzt. Es trägt weiſſe und wohlriechende Blüten; hierauf folgen runde rothe Beeren einer Erbſe groß, die inwendig zwey Kerne haben, und ihres ſüßen Geſchmacks wegen wilde Bruſtbeeren genannt werden. Man hat dieſer Pflanze verſchiedene Arten, z. E. die mit grünen Blättern, mit bunten Blättern, mit ſolchen, auf deren Fläche die Stacheln ſitzen, ꝛc. Die Blätter werden zu einem Trank wider Huſten und Seitenſtechen gebraucht.

Waldenburgiſche Gefäße, eine ſaubere Töpferwaare, die in der Altſtadt Waldenburg, an der Mulda gelegen, verfertiget, und weit und breit verhandelt wird. Den Stoff hierzu giebt ein ſchöner weiſſer und zarter Thon, der in Fronsdorf bey Altenburg gegraben wird. Die Töpfer brennen dieſen durch Hülfe des gemeinen Salzes ſo hart, daß man mit den Scherben auf einem Staale Feuer ſchlagen kann. Von Farbe ſind dieſe Gefäße braun, oder auch ganz weiß und glatt, faſt wie das holländiſche Guth. Auch werden hier viele Gefäße für die Laboratorien und Apotheken, an Abziehwerkzeugen, Krügen, Flaſchen, Büchſen, u. dgl., verfertiget.

Waldflachs, ſ. Leinkraut.

Waldglöcklein, ſ. Fingerhutskraut.

Waldhopfen, ſ. Johanniskraut.

Waldhorn, ſ. Trompete.

Waldmangolt, ſ. Wintergrün.

Waldmeiſter, ſ. Sternleberkraut.

Waldrauch, ein Gummi oder Harz, welches in den Ameiſenhaufen, beſonders in denen, welche man in den Wäldern unter Tannen, Fichten und Kiefern antrift, gefunden wird. Man gebraucht es ſtatt des Weyrauchs zum Räuchern.

Waldwinde, ſ. Sternleberkraut.

Walkerde, Walkererde, Füllerde, Seifenerde, Terra cimolia, Terra fullonum, eine fette ſeifenartige Erde, oder Thon, die ſich im Waſſer auflöſet, und wenn ſie darinnen umgerührt wird, gleich der Seife ſchäumt. Man bedient ſich dieſer, um Wolle, Tücher und Zeuge, die auf der Walkmühle damit gewaſchen werden, von aller Fettigkeit und dem Schmutze zu reinigen. Sie iſt von weißlicher, weißgelblicher,

licher, oder graulicher Farbe, und wird an vielen Orten gefunden. In Sachſen z. E. trift man dergleichen um Grimma, Leipzig, Sachſenfeld, Colditz, Schwarzenberg, zu Tſchorle hinter Schneeberg, u. ſ. w. an. In der Mark Brandenburg bey Croſſen, Schwibus, Züllichau, Droſſen, wie auch Reben bey Frankfurt an der Oder. Die engliſche Walkerde hält man der Güte und Feine nach für die vorzüglichſte, ihre Ausfuhr iſt aber nicht erlaubt. Aus den neueſten Beobachtungen erhellet nunmehr, daß die Walkerde den Farbentüchern nicht die Feſtigkeit, und den Farben das blühende Anſehen giebt, welches durch Urin, Seife und Mehl gegeben werden kann.

Wallfiſch, Balæna, Cete, ein ungeheures Seethier, das in der innern Einrichtung ſeiner Theile von den übrigen Fiſchen abweicht, obſchon es ihnen im Aeuſſern ähnlich iſt. Sie haben warmes Blut, können nicht lange unter dem Waſſer aushalten, weil ſie eine Lunge haben, und Athem ſchöpfen müſſen, haben Junge, und ernähren dieſelben, wie Landthiere. Sie haben keine Gräten und Floßfedern, ſondern Finnen, aus Gliederknochen beſtehend, und mit Nerven, Fleiſch, Speck und Fell überzogen. Eben ſo iſt auch der Schwanz beſchaffen, der nicht ſenkrecht oder nach der Höhe, wie bey andern Fiſchen, ſondern waagrecht und nach der Fläche auf dem Waſſer liegt. Ihr Fleiſch, welches roth und voller Blut, iſt mit Speck auf drey Finger bis zu einer Elle dick, und dieſes mit einer zähen, dicken Haut, und bey manchen mit einem haarigten Fell umgeben, welches ihnen ſowohl zur Leichtigkeit im Schwimmen, als auch zur Erhaltung der innerlichen Wärme dient, die ſie in den kalten Gegenden, wo ſie ſich aufzuhalten pflegen, ſehr nöthig haben. Es giebt der Wallfiſche ſo vielerley Gattungen, und ſie ſind in alle große Welttheile ſo vertheilt, daß ſie ſchwerlich alle in gehörige Klaſſen gebracht und genau beſchrieben werden können. Einige zählen ihrer bloß in der Nordſee 24 beſondere Gattungen. Unter den Wallfiſchen ſind welche, die im Maul Barden haben, und andere wieder mit Zähnen; einige haben Finnen auf dem Rücken, andere nicht; noch andere ſind vorn am Maul mit einem Zahn oder Horn verſehen, u. ſ. w. Unter denen, die einen glatten Rücken und Barden im Maul haben, ja unter allen Wallfiſchen, iſt der eigentlich ſogenannte Grön-

ländiſche Wallfiſch, um deſſentwillen ſo viele Schiffe von allen ſeefahrenden Nationen ausgerüſtet werden, der vornehmſte. Dieſer wird jetzt nur 50 bis 80 Fuß lang gefunden, und ſoll vor Alters, da er nicht ſo häufig weggefangen worden iſt, folglich Zeit gehabt hat, recht auszuwachſen, nicht ſelten eine Länge von 100 bis 200 Fuß gehabt haben. Der Kopf macht wohl den dritten Theil ſeiner Länge aus. Er hat keine Finne auf dem Rükken, und die zwo einigen Finnen, die an beyden Seiten neben dem Kopf ſitzen, ſind nur 5 bis 8 Fuß lang. Mit denſelben kann er gleichwohl ſehr geſchwind fortrudern. Der Schwanz iſt 3 bis 4 Klaftern breit, und an beyden Enden in die Höhe gekrümmt. Mit demſelben kann er ſo gewaltig ſchlagen, daß das ſtärkſte Bort davon in Stücken geht. Die Haut iſt glatt, oben gemeiniglich ſchwarz wie Sammet, unten weiß, und an einigen Orten, beſonders an den Finnen und dem Schwanze, von allerley Farben gemarmelt. Auf dem Kopfe iſt ein Bukkel, und darinnen ſind zwey Blaſelöcher, aus welchen er den Othem, wie auch Waſſer, mit einem lauten Ziſchen, und wenn er verwundet iſt, mit ſolchem Brauſen, wie des Sturmwindes, herausbläſt, daß man es auf eine große Weite hören kann. Zwiſchen den Blaſelöchern und den Finnen ſitzen die Augen, die nicht größer als Ochſenaugen, und mit Augenliedern verſehen ſind. Ohrlappen hat er nicht; ſobald man aber die oberſte Haut am Kopfe weggethan hat, finden ſich hinter den Augen zwey kleine Oefnungen, durch welche die Schiffleute mit einem Bootshaken das ſogenannte Wallfiſchohr, welches ein zum Gehör dienlicher Knochen iſt, hervorziehen. Im Maul hat er keine Zähne, an deren Stelle aber im Oberkinnbakken, welcher wohl 10 Ellen lang iſt, die Barden, oder das ſogenannte Fiſchbein, auf jeder Seite gemeiniglich 350 Stück. Von dieſen 700 nimmt man nur etwa 500, die das erforderliche Maaß haben, und Maaßbarden genannt werden. Einige Fiſche, die ganz ausgewachſen ſind, ſollen wohl 1000 und mehrere große und kleine Barden haben. Sie hängen wie Orgelpfeifen, die kleinen vorne und hinten, und die längſten, welche gut zwey Klaftern lang ſind, in der Mitte, und ſenken ſich in den ein wenig ausgehölten Unterkinnbacken wie in eine Scheide. Sie ſind wie eine Senſe geſtaltet, oben wo ſie im Gaum ſtecken, einen

nen Schuh breit, laufen unten ſpitzig zu, ſind inwärts dünner als auswärts, und mit langen Haaren, wie Pferdehaare, verſehen, damit ſie die Zunge nicht verletzen, und die Nahrung, welche der Fiſch mit vielem Waſſer einſchlürft, nicht wieder herausflieſſe. Die Zunge beſteht faſt aus lauter weichem, ſehr ſchwammigen Speck, womit man 5 bis 6 große Tonnen anfüllen kann. Dieſe Waſſerthiere bringen gemeiniglich nur eins, doch manchmal auch zwey Junge auf einmal hervor, dieſelbe ſchließen ſie, wenn ſie verfolgt werden, mit der Finne an den Leib an. Unter der Haut, die einen Zoll dick, und noch mit einem dicken Häutgen, wie Pergament, überzogen iſt, ſitzt der Speck 6 bis 12 Zoll, und an der Unterlefze einer Elle dick. Mit demſelben können, nachdem das Thier groß iſt, 50 bis 100 Quarteelen angefüllt werden. Die Knochen ſind hart, und das Inwendige voller Hölen, wie ein Bienenrus, mit Thran angefüllt.

Die Gegenden, wo ſich der Wallfiſch am häufigſten aufzuhalten pflegt, ſind zwiſchen Spitzbergen, Nova Zembla, Jan-Mayen-Eyland, und Grönland. Da werden öfters in einem Bezirk von zwey Graden, nämlich zwiſchen dem 77 und 79ten, drey bis vierthalbhundert Schiffe von allerley Nationen, und jedes Schiff mit fünf bis ſieben Schaluppen, geſehen, die in Zeit von zwey Monaten 1800 bis 2000 Fiſche fangen, ohne die zu rechnen, welche zwar verwundet werden, aber doch entrinnen. Der Nordcaper (von dem äuſſerſten Vorgebürge in Norwegen, Nordcap, wo er ſich am häufigſten aufzuhalten pflegt, alſo benannt) iſt dem eigentlichen Wallfiſch in allem ähnlich, nur daß er nicht groß iſt, kleinere Barden, und weniger wie auch ſchlechtern Speck hat, daher er auch nicht ſo aufgeſucht wird. Dieſer Fiſch zieht nebſt andern Seethieren den kleinern Fiſchen nach, die ihm zum Raube dienen; kömmt aber wegen der Untiefen, an denen er zu ſtranden fürchtet, ſelten weiter als bis nach Ißland, Norwegen und Hittland; da hingegen die übrigen wegen ihrer Leichtigkeit ſich in weit ſüdlichere Gegenden wagen können.

Zur zweyten Klaſſe gehören die Wallfiſche, welche Barden und zugleich eine Finne auf dem Rücken haben. Hierunter iſt der vornehmſte der Finnfiſch. Die Finne, die auf dem Rücken gegen den Schwanz ſpitzig

und gerade aufwärts ſteht, iſt 3 bis 4 Fuß hoch. Der Fiſch iſt rund, und zwar länger, aber auch ſchmäler, als der eigentliche Wallfiſch, anbey auch hurtiger, grimmiger, und wegen des Schlagens mit dem Schwanze viel gefährlicher, daher man ſich nicht gern mit ihm einläßt, zumal da ſeine Barden nur kurz und knotig ſind, und der Speck ſparſam und ſchlecht iſt.

Der Gubartas oder Gibbar (von den ſpaniſchen Wallfiſchfängern wegen ſeines Buckels alſo genannt, den er auſſer der Finne gegen den Schwanz zu hat) iſt länger, vorn und hinten ſpitziger, als der eigentliche Wallfiſch, hat aber gar ſchlechten Speck, und Barden von eben ſolcher Art.

Der Pflockfiſch, den die Fiſcher auf der Küſte von Neuengland Bunch-Whale, oder Humpbak-Whale nennen, hat einen Höcker wie ein Pflock geſtaltet, eines Kopfs hoch und dick, ſtatt der Finne auf dem Rücken. Der Güte nach kommt er dem Finnfiſch am nächſten.

Der Knotenfiſch hat ſtatt der Finne viele Knoten auf dem Rücken. Nach der Geſtalt und dem Speck kommt er dem eigentlichen Wallfiſch ziemlich nahe, auſſer daß die Barden weiß ſind, und nicht viel taugen.

Zur dritten Klaſſe gehören die Wallfiſche, welche an der Schnauze ein Horn haben, dergleichen der Einhornfiſch, oder Narhval, der Sägfiſch, ꝛc. ſind. Der erſtere hat guten Speck.

Zur vierten Klaſſe rechnet man die, welche Zähne, doch aber bloß im Unterkiefer haben. Darunter gehört der Caschelot oder Pottfiſch, von welchem Wallrat gemacht wird. Es giebt dieſer mehr als eine Gattung, indem einige ſchwarz, andere dunkelgrün ausſehen, einige mit ſtumpfen, andere mit krummen ſpitzigen Zähnen verſehen, auch in der Größe verſchieden, und von 50 bis zu 100 Fuß lang ſind. Der Kopf iſt unproportionirlich groß, und macht faſt die Hälfte vom ganzen Fiſch aus, geht vorn am Munde nicht rund oder ſpitzig zu, ſondern iſt abgeſtumpft, und vorn eben ſo dick, als mitten und hinten. Oben iſt der Kopf breit, wie ein Backofen, und läuft unten bis an die Unterlefze ſchmal zuſammen, ſo daß er wie eine Flintenkolbe oder wie das Hintertheil eines umgekehrten Schuh-Leiſtens ausſiehet. Das Blaſeloch iſt vorne vor den Augen, da die andern Wallfiſche das ihrige im Nacken haben. Er hat eine kleine zugeſpitzte Zunge, zwar ein kleineres Maul, als der

rechte Wallfiſch, aber einen ſo großen Schlund, daß er wohl einen Ochſen verſchlingen könnte. Im Unterkiefer hat er 30 bis 50 Zähne, über einen halben Schuh lang, und Armsdick; im Oberkiefer aber beinerne Gruben, worein die Zähne des Unterkiefers paſſen. Jedoch findet man bey einigen auch hinten im Oberkiefer einige ſtumpfe Mahlzähne. Auf dem Rücken hat er einen Buckel, und an jeder Seite gleich hinter den Augen eine Finne, neben welcher er leicht verwundet werden kann; wo ſonſt ſeine Haut ſehr zäh, und nicht leicht durchzudringen iſt. Der Speck iſt über eine halbe Elle dick, und kann, nachdem der Fiſch groß iſt, zu 100 Tonnen abgeben. In der Hirnſchale dieſes ungeheuren Kopfs iſt das heilſame Gehirn oder Wallrat enthalten. Dieſe iſt bey einigen mit einem feſten beinernen Deckel, bey andern mit einer dicken, zähen Haut umſchloſſen. Das Gehirn liegt in 20 bis 30 Kammern, wie das klareſte Oel, welches aber, ſobald es herausgenommen worden, wie ſaure Milch gerinnt. Sogar findet man in dem Speck überall kleine Bläsgen mit demſelben Oele angefüllt; wie denn ſolches nicht nur in die Ohren und Augen, ſondern auch durch den ganzen Leib, vermittelſt einer beinsdicken Hauptader, die in unzählige kleine Nebenäſte ausgeht, zertheilt und wieder zurückgeleitet wird. Man kann mit dieſem Oele 20 auch wohl mehr Tonnen anfüllen. Der Kopf oder Nacken iſt auch voller Sehnen, da ſonſt die andern Wallfiſche die meiſten im Schwanz haben.

Die fünfte Klaſſe begreift die kleinen Wallfiſche, die oben und unten Zähne haben, als da ſind der Weißfiſch, von ſeiner weiſſen Farbe alſo benannt, iſt nur 2 oder 3 Klaftern lang, im übrigen aber dem rechten Wallfiſch ziemlich gleich, nur daß der Kopf ſpitziger iſt, und die zwo Seitenfinnen nach Proportion länger ſind. Er hat zwar im Nacken nur ein Blaſeloch oben in der Haut, untenher aber ſind zwey eyrunde Löcher, 2 bis 3 Zoll im Durchſchnitt, die oben in eins gehen. Die weiſſe, aber etwas eingeſchrumpfte Haut iſt Fingersdick, der Speck einer Hand breit, und giebt nur 3 oder 4 Tonnen voll. Das Fleiſch iſt roth wie Rindfleiſch, und faſt von eben dem Geſchmak. Ihr gewöhnlichſter Aufenthalt iſt bey Disko, doch werden auch viele von den Grönländern (denn die eigentlichen Wallfiſchfänger achten

ſolche nicht) bey Goodhaab gefangen.

Der Butzkopf, engliſch Grampus, l. porcus marinus major, iſt 15 bis 20 Fuß lang, oben ſchwarz und unten weiß, und ſonſt in allen Stücken dem großen Wallfiſch ähnlich.

Das Meerſchwein, engl. Porbus, l. porcus marinus minor, kommt dem Butzkopf ziemlich gleich, auſſer daß es nur eine bis ein paar Klaftern lang iſt, und ein ſpitziges Maul wie einen Saurüſſel hat. Die Rückenfinne ſteht gegen den Schwanz zu ausgehölt, wie ein halber Mond. Das Fleiſch wird gegeſſen.

Der Delphin, von ſeinem Springen und Tummeln Tumeler genannt, iſt vom Meerſchwein nur wenig verſchieden, auſſer daß er kleiner iſt, und eine etwas ſpitzige Schnauze hat. Was man aber in den ſüdlichern Meeren Dolphin heißt, iſt eine andere Fiſchart.

Der Schwerdtfiſch, von der Finne auf dem Rücken ſo genannt, welche eine bis zwey Ellen lang, gegen den Schwanz ſchmal und etwas eingebogen iſt, wiewohl ſolche eher einem ſtumpfen Pfahl, als einem Schwerdte, gleicht. Der Fiſch iſt 6 bis 7 Klaftern lang, und hat ſehr ſcharfe Zähne. Sie fallen Truppweiſe den größten Wallfiſch an, reiſſen ihm ganze Stücken Fleiſch aus dem Leibe, bis ſie ihm den Garaus machen. Daher werden ſie von den Neuengländern Whale-Killers, das heißt: Wallfiſchmörder, genannt.

Der Wallfiſch wird in der Disko-Bucht im April gefangen, und wenn man da keinen oder auch nicht genung fängt, ſo folgt man ihm auf die amerikaniſche Küſte, wo er in die Hudſonsbay gehet, und ſich zu Ende des Sommers ins Südmeer begiebt. Bey Spitzbergen aber fängt man ihn im May und Junio. Nach dieſer Zeit zieht er weiter oſtwärts. Sobald man einen Fiſch ſiehet oder höret, muß gleich eine mit 6 Mann bemannte Schaluppe, deren immer 5 bis 7 parat gehalten werden, auf ihn zufahren, und trachten, daß ſie ihm vorne her auf der Seite begegne. Wenn der Fiſch wieder herauffährt, Othem zu ſchöpfen, und wie gewöhnlich eine Zeitlang oben bleibt, fährt die Schaluppe ihm zur Seite auf den Leib, und indem der Harpunirer ihn in die Seite, etwa bey der Finne ſticht, rudert die Schaluppe eilig zurück, ehe der Fiſch den Stich empfinden, und durch das heftige Schlagen mit dem Schwanze oder der

Finne, die Schaluppe umwerfen, oder gar zerſchlagen kann. Die Harpune iſt ein dreyeckigtes Eiſen mit Widerhaken, etwa einen Schuh lang, an einer Stange befeſtiget. Wenn der Fiſch den Stich empfindet, eilt er zu Grunde, und eine an der Stange befeſtigte Leine, eines Daumens dick von ganz friſchem Hanfe gedreht, und 100 Klaftern lang, deren 9 in jeder Schaluppe liegen, fährt ſo ſchnell nach, daß ſie, wo ſie ſich verwickelt, entweder wie eine Saite reißt, oder die Schaluppe umwirft. Daher muß ein Mann auf die Leine Acht geben, daß ſie gerade und unverwickelt ablaufe, und ein andrer muß die Stelle, wo ſie über Bord läuft, mit Waſſer netzen, damit ſich durch das heftige Reiben das Holz nicht entzünde. Zugleich fährt man mit der Schaluppe dem Wallfiſch, der wie ein Vogel mit der Leine fortſchießt, ſo geſchwind nach, als man nur kann. Iſt der Fiſch nicht tödtlich getroffen, ſo kann er wohl eine Stunde lang herunterlaufen, und einige tauſend Klafter Leinen nach ſich ziehen, indem unter ſolchen Umſtänden gleich die andern Schaluppen herbeyeilen, und ihre friſche Leinen anknüpfen. Fährt er unter das Treibeis, ſo rudert man ihm doch nach. Geht er aber unter ein groſſes Eisfeld, ſo ſucht man mit aller Macht die Harpune auszuziehen, oder man muß die Leine abkappen, und da ſind wenigſtens 1000 Thaler (denn ſo hoch wird ſelbſt ein mittelmäßiger Wallfiſch geſchätzt) verlohren. Wenn der Fiſch wieder lebendig herauf kommt, werfen ſie ihn noch mit ein paar Harpunen, und dann bringen ſie ihn mit Lanzenſtichen vollends ums Leben. Sobald er todt iſt, kommt er in die Höhe, und kehrt ſich um, ſo daß der Bauch nach oben kommt.

Unterdeſſen kommt das Schiff, ſo gut es kann, den Schaluppen entgegen, die den Wallfiſch buxiren, und am Schiff feſt machen; indem ſie in der Mitte deſſelben zwo Spalten in den Speck ſchneiden, wodurch ſie ein Tau ziehen, und am Schiff befeſtigen. Die erſte Arbeit iſt, daß ſie mit einer Schaluppe in den Rachen hineinfahren, und mit langen biegſamen Meſſern ſehr vorſichtig die Barden aus dem Gaumen ſchneiden und mit Stricken aufs Schiff ziehen. Sie nehmen nur die größten, an der Zahl gegen 500, und dieſe ſind immer ſo viel wehrt, als der Speck vom ganzen Fiſch. Wenn ſie nun auch den Speck von der Zunge abgelöſt haben, ſchneiden ſie den Speck vom

Leibe, doch ſo, daß ſie vom Kopf und Schwanz zugleich anfangen, und in der Mitte endigen. Die Leute, welche auf dem Fiſch ſtehen, haben Stacheln an den Schuhen, damit ſie nicht herabglitſchen. Sie löſen den Speck mit großen an Stecken befeſtigten Meſſern, in langen viereckigten Tafeln ab, und ziehen denſelben vermittelſt der Kolben auf die Decke des Schiffs, wo ſie in kleinere Stücke zerſchnitten, und vorerſt in die Laſt oder Hohle des Schiffs geworfen werden, bis man mit dem ganzen Fange fertig iſt. Die Finnen und der Schwanz welcher aus vielen Sehnen beſteht, werden ganz abgelöſet, in kleinere Stücken zerſchnitten, und zum Leimkochen beſonders aufgehoben.

So ein 40 bis 60 Menſchen, die in verſchiedenen Abtheilungen einander in die Hände arbeiten, müſſen, wenn es recht zugeht, in 4 Stunden einen Fiſch abgeflenzt haben. Nachdem nun das Stück Speck, das wie ein Ring um den Fiſch herum bis zuletzt geblieben iſt, und durch deſſen immer weitere Ablöſung vom Fleiſch, und die Fortrückung des darunter befeſtigten Taues, der Fiſch ſich von ſelber herumdrehet, auch abgenommen worden: ſo fährt der Rumpf, der mit dem Speck die Fähigkeit, oben zu ſchwimmen, verlohren hat, unter allgemeinem Jubelgeſchrey in die Tiefe, kommt aber in etlichen Tagen, nachdem er geborſten iſt, wieder herauf, und reicht das viele Fleiſch den Vögeln und Fiſchen zur Speiſe. Wenn man aber wegen ſtürmiſchen Wetter, oder weil man noch einen oder etliche Wallfiſche gefangen hat, dieſelben nicht gleich abflenzen kann, ſo ſchwillt dann der Fiſch auf mit einem lauten Geziſche, berſtet mit einem entſetzlichen Krachen, und ſpritzt eine zinnoberrothe Jauche aus ſeinem Eingeweide, die heftig zu ſtinken pflegt.

Wenn ſie genug haben, ſo fahren ſie in einen Hafen, oder bey ſtillem Wetter, an ein großes Stück Eis, um durch Ausladung der Fäſſer mehr Platz zum Kleinſchneiden zu gewinnen; dann ziehen ſie allen Speck aus der Höhle des Schiffs herauf, nehmen die Schwarte ab, welche ins Meer geworfen wird, zerſchneiden den Speck in kleine länglichte Stücke, ſenken ihn durch einen Schlauch hinunter in eine Bütte, und füllen hernach ein Faß nach dem andern, vermittelſt eines Trichters, damit an. Bey dieſer Arbeit ſchwimmt der Thran auf dem Verdeck den Leuten

bis über die Schuhe. Derſelbe wird ausgeſchöpft, oder an den Waſſerrinnen des Schiffs in Eymern aufgefangen, und mit zum Speck in die Tonnen gegoſſen. Was nun aus der Bütte herausrinnen und tröpfeln kann, iſt der feinſte und beſte, oder ſogenannte klare Thran; was aber aus dem übrigen gekocht wird, iſt der braune Thran. Man merke, daß die Quardeelen Speck von den Thranquardeelen ſehr unterſchieden ſind. Jene faſſen gegen 64 engliſche Gallons, und die Thranquardeelen nur 34.

Die rechte Zeit zum Einkauf des neuen Thrans, der Barden und des Fiſchbeins fällt in den Herbſt- und Wintermonaten Oktober, November und December.

Wallnuß, ſ. Nuß.

Wallrat, Sperma ceti, unter dieſem Namen bekommen wir eine ſchneeweiße, feine, glänzende, ſchlüpfrigfette, feſte, trockene, bröcklichte Materie zum Handel, welche anfangs in den gröſſern Höhlungen etlicher Arten Wallfiſche, inſonderheit des Cachalot- oder Pottfiſches, Phyſeter Catodon L., Phyſeter Microps, und Turſio, und einem daher nach der ganzen Länge des Rückenmarks herunterlaufenden Kanale, als ein ſchmieriges Oel enthalten iſt. Sobald dieſe flüßige Materie aus dem Fiſch herausgenommen worden, verdickt ſie ſich und wird ein weißes flockenartiges Weſen. Davon werden Waſſer, Blut und alle faſerichthäutige Unreinigkeiten abgeſondert, das Oel aber wird theils durch die Preſſe, theils durch wiederholten kalten Aufguß einer ſehr ſtarken Lauge aus Kalk und Aſche davon rein geſchieden völlig wieder ausgelaugt. Endlich ſchneidet man den Wallrat mit einem bloß dazu eingerichteten Meſſer in Stücken und Schiefer, und läßt ihn an der Luft völlig austrocknen. Der gute Wallrat muß recht friſch, glänzendweiß von Farbe, dabey fett und ſüßlich von Geſchmack ſeyn, hingegen der gelb ausſieht und thranicht riecht, taugt nicht. Man muß ihn in gläſernen Gefäßen oder guten Gebinden gegen die Luft verwahren, wenn er nicht ranzig werden ſoll. Der bereits an Geruch und Geſchmack ſich verſchlechtert hat, kann jedoch durch alkaliſche ſcharfe Laugen von neuem geläutert werden. Sein Gebrauch iſt innerlich und äuſſerlich zur Medicin, auch zur Schminke u. dergl. So lang der Wallrat noch friſch iſt, dient er wider den Huſten und die Rauhigkeit des Halſes, wenn er aber alt,

alt, wird er durch die Wärme ſcharf und macht das Uebel ärger.

In Nordamerika verfertiget man daraus ſchöne Lichter, und ſchickt davon viele hundert Kiſten zum Handel. Die Zähne vom Pottfiſch werden von Drechslern und Meſſerſchmieden zu Griffen der Meſſer und Gabeln und andern Sachen verarbeitet.

Wallroß, Hippopotamus, eine Art Flußpferde, eigentlich Amphibien, die am weiſſen Meere, bey Grönland, und anderwärts mehr, im äuſſerſten Norden gefunden werden. Man bringt von dieſen Thieren die Zähne, den Thran und die Häute, inſonderheit von Archangel und St. Petersburg zum Handel. Von den Zähnen gehen 10 bis 60 Stück auf ein rußiſches Pud. Die größten ſind die theuerſten. Ein Theil dieſer rußiſchen Wallroßzähne wird aus Archangel nach St. Petersburg und Moskau verführt, ein anſehnlicher Theil aber auch in Archangel ſelbſt verarbeitet. Man macht da aus dieſen Zähnen ſchönes Schnitzwerk zu gen Bildern der Heiligen, Meſſergriffe, Schachſpiele, Karten- oder Spielmarken u. dergl., welches insgeſammt, nach Maaßgabe der gröbern oder feinern Arbeit, und auch nach dem vorzüglichern Wehrte des Zahns, bezahlt wird. Ein ziemlich künſtlich gearbeitetes Schachſpiel koſtet daſelbſt gegen 5 Rubel, Kartenmarken in einem von artigem Schnitzwerk aus eben ſolchen Zähnen verfertigten Käſtchen, 2 bis 3 Rubel u. ſ. w.

Die Wallroßhäute werden, ſo wie ſie aus der See gebracht worden ſind, unter freyem Himmel auf Stangen aufgehangen, wo ſie ſo lange hängen bleiben, bis ſie ſteif werden, darauf werden ſie weiter zubereitet. Man macht daraus Wagenriemen und Sattelzeug. Aus den Abſchnitzeln wird guter Leim für die Papierfabriken zubereitet. Eine Wallroßhaut koſtet auf der Stelle 3 bis 4 Rubel.

Der Wallroßſpeck wird gewöhnlich ungeſchmolzen von der Fiſcherey mitgebracht, wodurch er ſehr viel von ſeinem Wehrt verliert; denn je länger er ungeſchmolzen bleibt, deſto ſchwärzer, ſtinkender, und folglich geringer im Preis wird er. Der Holzmangel in den Gegenden, wo die Wallroſſe gefangen werden, die eilige Rückreiſe der Wallroßfänger und viele andere Umſtände, erlauben es ſelten, den Speck an Ort und Stelle, entweder am Feuer oder auch an der Sonne, zu ſchmelzen, weshalb er

von den Wallroßfängern zu Hauſe in kupfernen Keſſeln über dem Feuer geſchmolzen, und gewöhnlich mit Seehunds- und Belugafett vermiſcht, in Rußland unter dem Namen Worwannoeſalo verkauft wird. Von dieſem Thran werden aus Archangel jährlich 2000, bis 10,000 Tonnen, jede Tonne von 7 rußiſchen Pud, zur See in fremde Länder ausgeführt. Der Pud gilt da anderthalb Rubel, auch wohl darüber noch. Dieſer Thran wird ſowohl zum Seifenſieden, als auch zur Zubereitung des Leders, zum Lampenbrennen, und auſſerdem von verſchiedenen Künſtlern und Handwerkern gebraucht.

Wallſtroh, **Wegſtroh**, **Labkraut**, Gallium, Gallerium, ein Kraut, das an dürren ſandigen Oertern wächſt, und den ganzen Sommer über blühet. Es iſt ein Gewächſe mit 6 und mehreren langen und ſchmalen, zirkelförmig um den Stengel ſtehenden Blättern, daher es auch Sternkraut genannt wird. Man hat das Wallſtroh mit der gelben, mit der weißen Blume, mit blauen Blättern, und das in Sümpfen wachſende. Es iſt ſäuerlichen Geſchmacks, daher es die Milch gerinnen macht, und zum Käſemachen gebraucht wird. Man braucht es auch zu Umſchlägen in der Medicin.

Wallwurz, ſ. Beinwell.

Waſſerbley, von dieſem Mineral kommen zweyerley Sorten zum Handel. Eine, aus der die Bleyſtifte verfertiget werden, kennet man unter den Namen Schwarzbley, Engliſchbley, Waſſerbley, Talkblende, Plumbago; die andere Molybdena gleicht im Aeuſſern jener erſten, weicht aber in verſchiedenen Stücken davon ab. Die Schriftzüge der Molybdena haben einen ſchönen Silberglanz. Die vom Plumbago ſind von einem blauen Bleyglanz. Die Molybdena wird zu Altenburg in Sachſen, zu Chateau-Lambert in Frankreich, in Jßland, zu Nordberg in Schweden, in Italien hier und dort, beſonders in Toskana zu Seravezza, und in verſchiedenen Gegenden von Kalabrien, vornemlich um Squillace gewonnen. Sie wird zu Schmelztiegeln, Bleyſtiften, zum Anſtreichen eiſerner Waaren, um ſolche vor dem Roſte zu verwahren, wie auch von Töpfern, Hutmachern u. in Glashütten verbraucht.

Plumbago findet man in Deutſchland, Frankreich, England, Spanien und andern europäiſchen Ländern, und zwar größtentheils in Nieren von 10 bis 12 Pfund im Gewicht. Die Farbe des deut-

deutſchen Waſſerbleyes iſt blaulichtgrau, der Eiſenfarbe gleich. Das engliſche aus Kiswick im Herzogthum Cumberland, woſelbſt es Kellou, auch Wadd genannt wird, unterſcheidet ſich durch die äuſſere Form und den blendenden Glanz. Man hat da ziemliche Mühe deſſelben habhaft zu werden, daher bringt man nur eine beſtimmte Menge zum Handel, und hat die Ausfuhr des übrigen verboten, damit der Artikel nicht zu gemein werde, ſondern ſich im Preis erhalte. Das ſpaniſche Bley wird um die Stadt Ronda, 4 Meilen vom mittelländiſchen Meere, gewonnen. Die Mine wird für Rechnung eines Privatmannes befahren, der von der Regierung Erlaubniß hat, jährlich dritthalbhundert Quintales brechen zu laſſen, und auszuführen. Das franzöſiſche bricht bey dem Bleauxberge nicht weit von Curban in Oberprovence, und man heißt es da Alquifou. Dieß wird meiſt nach Marſeille verfahren.

Waſſerdoſt, ſ. Hirſchklee und Doſtenkraut.

Waſſereppich, ſ. Eppich.

Waſſerpauchheil, Anagallis aquatica, iſt nach dem Blumencharakter zu urtheilen, eine Art Ehrenpreis. Die Pflanze gewinnt einen dicken und äſtigen, wohl 2 Spannen hohen Stengel, mit runden ſaftigen Blättern; die kleinen Blumen ſind regelmäßig einblätterricht, mit 4 Einſchnitten; die Kapſeln der Saamen ſind in 2 getheilt, und das Kraut wächſt häufig an den Ufern der Flüſſe und Bäche, blüht im May und Junius, und wird wider den Scharbock gebraucht.

Waſſerhanf, ſ. Kunigundenkraut.

Waſſerklee, ſ. Biberklee.

Waſſerkreſſe, ſ. Brunnenkreſſe.

Waſſerlilie, ſ. Seeblume.

Waſſerlinſen, ſ. Meerlinſen.

Waſſermünze, ſ. Münze.

Waſſernüſſe, ſ. Nüſſe.

Waſſerperlen, ſ. Wachsperlen.

Waſſerpfeffer, **Perſingkraut**, Perſicaria, ein wildes Heilkraut, mit knotigem und holzigtem Stengel. Es hat ſchwarzgefleckte Blätter, und die Gipfel kommen wie Aehren mit rothen Blüten. Es wächſt an feuchten Orten, und wird zu Umſchlägen u. dergl. angewandt.

Waſſerwieſel, Lutreola, ruſſiſch Norka, ein kleines Waſſerthier, von der Größe eines Marders, deſſen Fell Rußland zum Handel liefert. Dieſe Waſſerwieſeln ſind länger und ſchöner von Haaren, als Marder, auch

der Feine nach nur ein wenig geringer, als Zobel. Orenburg iſt der Markt, wo man ſie am beſten handelt.

Watte, Ouate, ein leichter baumwollener oder floretſeidener Zeug, der zum Unterlegen und Ausfüttern der Kleidungsſtücke gebraucht wird.

Wau, ſ. Gaude.

Weberdiſtel, ſ. Diſtel, und Kardendiſtel.

Wegbreit, ſ. Wegrich.

Wegdorn, ſ. Kreutzbeer.

Weggras, ſ. Wegtritt.

Wegrich, Wegbreit, Plantago, ein Kraut mit kleinen vierblätterichtregulairen Blumen, die in einer Aehre beyſammen ſind; die Kapſel iſt einfach und gerade über geſpalten. Es wächſt an graſigten Orten und blüht im Julius. Man begreift unter Plantago in den Apotheken gemeiniglich dreyerley Arten des Krautes, nemlich den großen gemeinen Wegrich, Plantago major latifolia, den Spitzwegrich oder Hunderippe, Plantago angustifolia major, und den gemeinen breiten Wegrich, Schaafszunge, Arnogloſſum. Von allen dieſen werden Wurzel, Kraut und Saamen in den Apotheken gebraucht.

Wegſtroh, ſ. Wallſtroh.

Wegtritt, Wegegras, Ferkelkraut, Polygonium aviculare L., Sanguinaria herba, Polygonum & Centumnodia, eines der gemeinſten Kräuter in Gärten, auf Feldern, Fruchtländern, an Straßen, Wegen, und auf ſolchen Grundſtücken, die keiner öftern Bearbeitung unterliegen, oder auch weniger betreten werden. Es hat eine holzige Wurzel, knotige an der Erde liegende Stengel, bey jedem Knoten kleine Blätterchen, und weiſſe oder leibfarbene Blüten, die den ganzen Sommer durch blühen, und endlich einen braunen Saamen bringen. Das Kraut hat keinen Geruch, aber einen gelindherben und zuſammenziehenden Geſchmack. Es wird ſeiner trocknenden, kühlenden und ſtyptiſchen Kräfte wegen innerlich und äuſſerlich in Medicin gebraucht.

Wegwart, ſ. Cichorien.

Weid, Weidaſche, ſ. Waid, Waidaſche.

Weide, Salix, ein genugſam bekannter Baum, der unter den unfruchtbaren für einen der nutzbarſten zu halten iſt, und bey der Landwirthſchaft gute Dienſte leiſtet. Er wächſt gar gern an niedrigen und feuchten Orten, z. E. auf Wieſen, um die Bäche und Gräben. Es giebt deſſen verſchiedene Arten, z. E. Lorbeerweiden, Bruchweiden, Bindweiden, Buſch- oder Saalweiden, Glasweiden, Roſenweiden, Pappelwei-

weiden, Rhein⸗, Haar⸗, Krebs⸗, Bach⸗, Sand⸗, Fiſcher⸗ und Goldweiden. Das Weidenholz iſt in der Oekonomie von vielfachem Nutzen. Es wird nicht allein zur Feuerung, ſondern auch zu Zäunen, Pfälen u. dergl., von Böttchern zu Reifen und Bändern, von Korbmachern zu allerley geflochtenen Arbeiten u. ſ. w. angewandt. Die Kohlen von dieſem Holze dienen zu Schießpulver.

Von der Lorbeerweide, Salix pentandra Linnæi, und der Bruchweide, Salix fragilis L., wird die Rinde und das junge Laub in der Medicin mit Nutzen gebraucht. Von der erſtern Gattung wird auch hier und dort die Baumwolle, welche der Baum ſammt den Saamenzapfen im Spätherbſte abwirft, geſammlet. Sein ſchönes glänzendes Anſehn, das wohlriechende, erquickende Laub, welches ſich in verſchiedenem Grunde bald den Kirſch⸗, bald den Pfirſchen⸗ oder Mandelbäumen vergleicht, unterſcheidet ihn von allen übrigen ſeines Geſchlechts. Die Rinde der ganz jungen ſaftreichen Zweige, welche im April, May und Junius, von dem Frühlings⸗ und Sommertriebe der Zweige junger Bäume und Sträucher, wie auch der Wurzelſproſſen vom vorigen Jahre, mit ſammt dem Baſte abgezogen, und vorſichtig und gelinde im Luftzuge getrocknet wird, auch nicht über etliche Jahre aufbehalten werden ſoll, fällt bey ihrer glänzenden Grüne bis ins Gelbliche, Gelbröthliche, und zuweilen nach dem Trocknen ins Braune. Rinden von ältern Zweigen, welche ins Aſchgraue fallen, und einzelne zerſtreute, glänzende Punkte haben, werden zur Arzney, wegen ihrer verſchiedenen Grundmiſchung nicht geſammlet. Die feine dünne wird gleich friſch in zöllige und halbzöllige Stückgen zerſchnitten, die beym Trocknen in Röhrgen zuſammenlaufen.

Auch die Rinde von der weißen Weide, Salix alba, wird bey Wechſelfiebern in der Medicin gebraucht.

Weiderich, **brauner Weiderich**, **Aehrenweidrich**, Lyſimachia, Lythrum Salicaria L., iſt eins der gemeinſten, auch dauerhafteſten Landgewächſe auf feuchten Wieſen, in Brüchen, und um die Teiche und Sümpfe, welches mit ſeinen Wurzeln ſehr ſtarke Stöcke macht, 2 auch 3 Fuß hohe Stengel, und lange blaurothe und dichte Blumenſpitzen treibet, wodurch es ſchon aus der Ferne unterſchieden werden kann.

Das

Das Kraut, die trockene Wurzel und die Blume werden in der Medicin, äuſſerlich gegen Entzündungen, bey Schwäche des Geſichts, zum Blutſtillen, bey ruhrartigen Flüſſen u. dergl., gebraucht. Das Kraut allein kann von den Lohgerbern zum Garmachen der Häuke gebraucht werden.

Weyrauch, Thus, Olibanum, ein bleichgelbes oder röthlichgelbes, hartes und durchſichtiges Harz, das theils aus Tropfen einer Erbſe groß, theils aus zuſammengefloſſener Maſſe und Stücken einer Hand groß beſtehet. Es hat einen bittern und harzigen Geſchmack, und guten balſamiſchen Geruch. Man bringt ſolches aus Arabien, Aegypten, verſchiedenen andern Gegenden der türkiſchen Länder, und auch aus Ungarn u. ſ. w. zum Handel. Der Baum iſt eine Art Cedern oder Tannen. Man unterſcheidet den Weyrauch bey der Handlung in dreyerley Sorten, nemlich in Thränen- oder Tropfenweyrauch, die feinſte Sorte, Weyrauch in halben Tropfen, die Mittelſorte, und Weyrauch in Sorten, oder ordinairen.

Weyrauchmanna iſt der ausgeſiebte Staub vom Olibanum, der beſonders gehandelt wird. Groben Weyrauch heißt man das Galipod. Alle dieſe Sorten finden zu Räucherwerk Verbrauch.

Man ziehet den Weyrauch im Großen von Venedig, Livorno, Marſeille und London. Er kommt in groſſen Gebinden oder Säcken von etwa 1000 Pfund zum Handel, und wird z. E. zu Livorno mit 8 Procent Thara, 1 Procent Soprathara, und 2 Procent ſconto, zu Marſeille mit 6 Procent ſconto gehandelt.

Weyrauchrinde iſt die braune unanſehnliche Rinde von dem Baume, der das Olibanum giebt. Sie wird aus der Levante zum Handel gebracht, und zum Räuchern ebenfalls angewandt.

Wein, Vinum, bekanntlich der Saft, welcher aus den Trauben der Weinſtöcke, oder den abgeleſenen Beeren ausgedrückt worden, und den man hernach gehörig hat, entweder unter ſich oder über ſich, arbeiten laſſen, bis er alle Hefen ausgeſtoßen hat, und hell, klar und trinkbar geworden iſt. Der unvergohrne Wein heißt Moſt; der Wein, der noch neu iſt, und ſich nicht ausgelegen hat, grüner Wein; wenn er aber ſich gehörig abgelegen hat, und alt geworden iſt, Firnewein. Lauer iſt der durch Aufguß auf die Weinbeerhülſen oder Trieſtern zubereit-

bereitete dünne Trank, der ebenfalls in Fäßer gefüllt, und wenn er abgegohren hat, verſchenkt wird.

Man unterſcheidet die Weingewächſe in gar vielerley Arten, von welchen eine dieſe, und andere wieder jene Eigenſchaften beſitzen. Ihr Unterſchied aber rührt von der Verſchiedenheit des Geleges und der Trauben, von der Farbe der Beeren, von dem Geruch und Geſchmack des Rebenſaftes, von der Zubereitung und Behandlung des Weins, vom Alter der Stöcke, von der Beſchaffenheit des Bodens u. ſ. w. her.

Dicke Weine ſind die, welche nur wenig Phlegma, aber deſtomehr Weinſtein, erdige und ſalzige Theile bey ſich führen. Feine Weine haben viel Phlegma, wenig Schwefel, etwas von flüchtigen Theilen, und eine gewiſſe liebliche Schärfe.

Was die Farbe anbetrift, ſo iſt der Wein entweder weiß oder roth. Unter der erſtern Art begreift man die weißen, ſchielen, hellgelben, grauen, goldgelben u. ſ. w.; unter der andern die gedeckten oder dunkelrothen, ſchwarzen, den Oeil de perdrix, den Bleichert ꝛc.

Von Geſchmack ſind einige ſüß und lieblich, andere ſäuerlich, ſtrenge, herb, unſchmackhaft u. ſ. w. Strenge und herbſchmeckende Weine finden wenig Liebhaber, und ſind auch kein geſundes Getränke. Die von Mittelgeſchmack zwiſchen ſüß und herbe ſind, hält man für die vorzüglichſten.

In Anſehung der Firne oder des Geruchs hält man die für die beſten, welche einen angenehmen, den Erdbeeren gleichenden Geruch haben. Hingegen alle ſolche, die einen erdigen, modrigen, dumpfigen oder andern widrigen und unangenehmen Duft geben, ſind zu verwerfen.

Das Alter der Weine betreffend, ſo ſind ſie entweder alt und abgelegen, oder neu und junge, oder auch vom Mittelalter. Indeſſen rechnet man dies Alter nicht bey allen Weinen auf denſelben Fuß. In Frankreichs inländiſchem Handel hält man den Wein für neu, der nur erſt einige Monate alt iſt, und nennet den alt, der ſich über ein Jahr abgelegen hat. Mittelalte Sorten ſind die, welche über drey Monate im Faße liegen, das heißt, die ein Viertel, ein halbes Jahr bis beynahe ein volles Jahr alt ſind. Weine, die ſchon über 3 bis 4 Monate gelegen haben, heißt man in Frankreich Vins de l'année; dieſe dienen dem Mittelmanne zum Trank, ſind aber nicht für die, welche etwas beſſers

bezahlen können. Mittelalte Sorten Franzweine, nemlich ſolche, die ſchon über 4 Monate liegen, ſind von rechter Reiſe, folglich gut und geſund. Alle Franzweine, die ſchon im zweyten Jahre ſind, fangen an, aus der Art zu ſchlagen, und verliehren von ihrer Güte und Vollkommenheit, je älter ſie werden. Doch muß man von dieſer Regel gewiſſe Sorten Franzweine ausnehmen, z. E. unterſchiedliche Sorten der bourdeauxer Weine, Orleanois-, Bourgogne- und Rouſſillonweine.

Zu Bourdeaux pflegt man das Alter der Weine durch Feuilles zu beſtimmen. Man heißt nemlich Wein von 2, 4, 5, 6 und mehr Feuilles oder Blättern einen Wein von eben ſo viel Jahren, indem man ein jedes Mal, wo der Weinſtock, ſeit der Wein verfertiget worden iſt, neue Blätter ausgetrieben hat, für ein Jahr rechnet, obſchon im Grunde (wenigſtens keiner von den hieſigen Weinen) unter 18 Monaten gut wird. Dieſe Zeit gehört immer dazu, ehe gewiſſe Cruditäten ſich abſondern.

Bey deutſchen Weinen findet eben dieſe Ausnahme von der Regel ſtatt; dieſe werden beſſer, geſünder und vollkommner, je länger ſie liegen.

Die Länder, welche unter einer gewiſſen Breite liegen, vornemlich zwiſchen dem 40ſten und 50ſten Grade, als Ungarn, Siebenbürgen, Oeſterreich, ein ziemlicher Theil von Deutſchland, ferner Frankreich, Spanien, Portugal, Italien, und der größte Theil Griechenlands zeugen in unſerm Welttheil die beſten Weine, weil da die Sonne die zum Auskochen des Rebenſaftes erforderliche Kraft äuſſert. Die Erfahrung zeigt, daß die Weine, die auf Bergen und Anhöhen an den Ufern der Flüſſe wachſen, unter ihres gleichen hervorſtechen, denn die Güte des Rebenſaftes hängt nicht allein von dem Einfluß der Sonnenwärme, ſondern auch von der Beſchaffenheit der Nahrung ab, die der Erdboden den Stöcken giebt. Da nun die Berge und Hügel mehr dem Thau ausgeſetzt ſind, als die Ebenen und Thäler, auch jener häufiger an den Strömen, Seen und Flüſſen, als irgend ſonſt wo zu fallen pflegt, und über dem dieſe Feuchtigkeit ſubtileres Waſſer, und mehr ätheriſche Grundtheile in ſich faßt, ſo läßt ſich leicht abnehmen, daß eine ſolche Lage den Weinſtöcken vorzüglich vortheilhaft ſey.

Auch die Natur des Grund und Bodens trägt zur Güte des Weins mehr

oder weniger bey. Man beobachtet, z. E., daß die beſten Sorten gar ſelten in fettem, thonartigen, oder ſchwarzen Boden gezeugt werden, ſondern in ſolchem, der mit Sand, Gruß, Steinen oder Kieſeln, und Kreide häufig vermiſcht iſt. Der kreidehaltige Boden, ob er gleich dem Anſchein nach unfruchtbar iſt, hält doch lange die Sonnenwärme in ſich, und wärmt die Wurzeln der Stöcke, wodurch ſich dann die Nahrungsſäfte durch alle Theile des Gewächſes gut verbreiten können. Hierzu rechne man auch noch, daß das Waſſer, welches in ſolchem Boden fließt, ſich ungemein verdünnet und abklärt, ſo daß der Nahrungsſaft den Pflanzen nur lauter und rein zugebracht wird.

Man unterſcheidet und benennet auch die Weine nach den Ländern, Provinzen, Städten, Diſtrikten und Weingebürgen, wo ſie gebauet werden, und theilt z. E. die, welche die europäiſchen Länder zeugen, in ungariſche, ſiebenbürger, wallachiſche, deutſche, franzöſiſche, portugieſiſche, italieniſche, ſchweitzerſche u. ſ. w. ein. Alle dieſe werden wieder in viele andere Sorten, die von den Bezirken und Weingegenden ihren Namen haben, nach den Jahrgängen ꝛc. eingetheilt. Wir wollen ſie hier nach einander anführen; bey denen aber nur kurz ſeyn, die unter ihren eigenen Titeln bereits abgehandelt worden.

Die ungariſchen Weine verdienen ihrer Güte wegen unter den europäiſchen Weinen die erſte Stelle. Dieſe Weine ſind mannigfacher Art; es giebt dunkelrothe, bleichrothe, goldgelbe, bleichgelbe, waſſerklare, grünliche u. ſ. w. Von Geſchmack ſüſſe, bitterliche, ſäuerliche nach Art des Rheinweins; andere die das Eigenthümliche des Pontaks an ſich haben, wie z. E. der ofener; noch andere, die den franzöſiſchen Côte-rotie und Burgunder gleichen, als der Erlauer und mehrere dieſer Art, z. E. der von Neuſtadt an der Wag, von Wilau, im baranyer Komitate, von Sexar im graner Komitate ꝛc. Manche kommen den Rheinweinen ſehr nahe, z. E. der von Koſt ohnweit Watzen, und der groswardeiner aus dem biharer Komitate. Dieſer letztere, wenn er 8 bis 10 Jahre gelegen hat, läßt ſich für einen Nierenſteiner verkaufen. Noch andere haben große Aehnlichkeit mit dem Champagner, z. E. der von Schirak im trentſchiner Komitate. Hier und dort fallen Weine, die einen ihnen eigenthümlichen Geruch, Geſchmack,

oder

oder andere Qualität haben, durch welche ſie ſich auszeichnen. Z. E. der Szabadhegyer, ein vortreflicher weißer Wein, hat einen ſehr angenehmen aromatiſchen Geſchmack, wenn er alt iſt; der Ausbruch zu Kömagdörſch in Phylephegye hat einen herrlichen Geruch ꝛc. Viele unter den ungariſchen Weinen haben mediciniſche Kräfte, und ſind daher auch Kranken zu empfehlen. Dergleichen ſind die diuretiſchen Weine von Pukanz oder Baka-Banya, der von Hetze, bey Gönz, der Schomlyauer, der von Weinern und Ober-Nußdorf im presburger Komitate, der erlauer rothe Wein, wird als anhaltend und ſtärkend bey Ruhrzufällen gebraucht.

Aber nicht alle ungariſche Weine laſſen ſich gleich gut verführen. Manche, z. E. der Schimegher halten ſich nicht lange. Viele müſſen ſich erſt einige Jahre abliegen, ehe ſie ſich vollkommen klären, und trinkbar ſind. Andere erreichen den gehörigen Grad ihrer Vollkommenheit nicht vor dem 4ten, 5ten bis 10ten Jahre.

Unter die Sorten, welche ſich am längſten halten, und am beſten verfahren laſſen, ſind der Tokayer, der Ausbruch von St. Georgen, Badatſchon, Schikloſch u. ſ. w., die weißen Weine von Neßmil, Szabadhegy, Eiſenberg, Ruſt, Schag, Szanto, Etſch, Totſchay, die rothen von Ofen, Schikloſch, Harſchany, Gyuit, Fünfkirchen, Sexard, Hidegut, Erlau, Mengaſch ꝛc.

Der von Pöſing und Oedenburg wird ſtark nach Schleſien, der Erlauer und Ofener nach Oeſterreich, der Rechnitzer, Ratſchdorfer, Schomlyauer, Tokayer, Neßmilner, und aus verſchiedenen Weingegenden des raaber, oedenburger und eiſenburger Komitats, nach Polen ꝛc. ausgeführt. Man ſehe des Uebrigen wegen unter dem Titel: Ungariſche Weine.

Die ſiebenbürger Weine kommen den ungariſchen Mittelſorten vollkommen gleich. Es giebt auch rothe und weiße.

Unter denen, welche die Moldau und Wallachey liefert, ſind ſehr edle und ſchmackhafte Sorten, die in den angränzenden Ländern Vertrieb finden. Die erſtern ſind unter ihrem Titel beſchrieben. Die Wallachey zeugt in guten Jahren mehrere Millionen Eymer Wein, den Eymer zu 10 türkiſchen Oken ſchwer. Die Landweine in dieſem Lande ſind gemeiniglich ſehr gut, und auch bald trinkbar, aber ſie halten ſich nicht lange; hingegen die Bergweine laſſen

ſich

ſich viele Jahre lang aufbewahren. Weil man hier in der Wallachey ſelbſt ſich nicht auf die Kellerwirthſchaft verſtehet, und keine gute Lagerkeller vorhanden ſind, ſo findet man über der Gränze, beſonders in Siebenbürgen zu Kronſtadt, beſſere wallachiſche Weine, als in der Wallachey ſelbſt. Es werden davon viele hunderttauſend Eymer, beſonders nach Polen, Rußland und in die öſterreichiſchen Staaten, ausgeführt.

Steyermark, beſonders der ſüdliche Theil, hat ſtarken Weinbau. Man ſchätzt die jährliche Aerndte auf mehr als eine halbe Million Eymer. Die ſteyerſchen Weine ſind unter ihrem Titel beſchrieben.

Die Grafſchaften Görz und Gradiska liefern den Refosco, Piccolit, Rebulla und Zibidin, gute Sorten rother und weiſſer Weine, die größtentheils nach Krain und Kärnten ausgeführt werden.

Kroatien und das öſterreichiſche Dalmatien zeugen inſonderheit gute rothe Weine. Die beſten gewinnet man um Moslowina und Fiume.

Oeſterreich, inſonderheit Niederöſterreich, zeugt Weine in auſſerordentlicher Menge, und darunter ſind manche, die den guten ausländiſchen an die Seite geſetzt werden können. Es wird jedoch hiermit kein gar wichtiger Handel nach auswärts getrieben.

Tirol hat in ſeinen bergigten Gegenden guten und reichlichen Weinwachs. Die beſten fallen an den Ufern des Etſchfluſſes, wovon ſie auch den Namen Etſchweine führen. Es giebt rothe und weiſſe Sorten, aber man zieht dieſe jenen vor. Die rothen ſind ſehr gedeckt, haben einen lieblichen Geſchmack, kühlen den Gaumen, und haben dabey einen ihnen eigenthümlichen Wachsgeſchmack. So lang ſie noch jung ſind, führen ſie gemeiniglich etwas Bodenſatz bey ſich, und dieſer hängt ihnen auch an, wenn ſie ſchon auf Bouteillen gezogen worden ſind. Die tiroler Weine halten ſich aber nicht leicht über einige Jahre, und auch während dieſer Zeit müſſen ſie gut gewartet werden, wenn ſie nicht verderben ſollen. Ueberhaupt muß man ſich in Acht nehmen, daß ſie nicht in großen Fäſſern angeſtochen werden, denn in ſolchem Fall werden ſie leicht ſchaal und verriechen.

Der Traminer oder Marzimin wird für den vorzüglichſten gehalten. Es iſt ein lieblicher Wein von rother Farbe.

Der Brixener iſt noch ſtärker, und kann gewäſſert werden. Auch um Botzen und Trient fallen gute und ſchmackhafte Weine. Die weiſſen, welche gegen Gräz und Görz zu wachſen, ſind ſehr ſubſtanziös.

Die Ausländer beziehen dieſe Weine entweder aus dem Lande ſelbſt von Innsbruck, Brixen, Botzen und Trient, oder von Augsburg und Salzburg. Man verſchickt ſolche in Gebinden, die zwey Ohm oder vier Eymer und darüber halten. Der Eymer zu Innsbruck hält 40 Maaß zu 4 Seideln, und iſt dem öſterreichiſchen gleich. So auch der botzener Yhr oder Uer.

Mähren bauet weiſſe und rothe Weine, die auswärts Vertrieb finden. Man hat vorhin den hieſigen Wein in Verdacht gehabt, daß er ungeſund ſey; allein dieß fällt wohl jetzt weg, ſeitdem die Landesart durch beſſeres Gelege und zugleich durch zweckmäßigere Behandlung gar ſehr verbeſſert worden iſt. Kurz, ein groſſer Theil der mähriſchen Weine kann dem öſterreicher an die Seite geſetzt werden, und manche übertreffen ihn noch. Die Gegenden, welche ſich durch ihren Weinbau auszeichnen, ſind der öſtliche Theil des znaymer Kreiſes, wo viele Weinberge ſich befinden, die Herrſchaft Nikkelsburg, in welcher der poppitzer, pausramer und rothe polauer vorzüglich berühmt ſind. Dieſer letztere giebt dem mittlen Burgunder nicht viel nach; ferner die Herrſchaft Stanitz, Dannowitz in der Herrſchaft Dürnholz, Großblatnitz, Biſenz, Domanin, Poleſchowitz, Rohatetz und einige andere. Den von Domanin hält man für einen der beſten im ganzen Lande. In Mähren iſt überall das öſterreichiſche Maaß eingeführt.

Böhmen hat ſeinen ſtärkſten Weinbau an den Bergen und auf den Anhöhen um die Ufer der Muldau und Elbe, nämlich im prager, ſatzer, leutmeritzer, bunzlauer, bechiner, chauerzimer, berauner, königgräzer und einigen andern Kreiſen. Man hält ſonſt die hieſigen Weine für nicht gar geſund; ſie finden aber doch ihre Abnehmer, und es hängt auch ſehr viel von der Geſchicklichkeit der Weinbauer, und von der mehr oder minder fleißigen und zweckmäßigen Zubereitung des Weines ab, ob dieſer Tadel gegründet oder ungegründet ſeyn ſoll. Ueberhaupt hält man auch den Wein aus einer Gegend in Böhmen für beſſer oder ſchlechter, als den aus einer andern; es kömmt folglich

hier

hier darauf an, daß einer gehörig zu wählen wiſſe.

Für die beſten unter den böhmiſchen Weinen hält man den rothen melnicker, beſonders den, der ſchon einige Jahre alt iſt, den auſſiger, und verſchiedene weiſſe auch rothe Sorten Weine, die theils um Prag, theils im leutmeritzer und bunzlauer Kreiſe gezeugt werden.

Man ziehet die hieſigen Weine von Prag, Auſſig, Saaz, Melnick und Leutmeritz. Seit 1765 iſt auch hier durchgängig das öſterreichiſche Maaß eingeführt worden.

Die ſchweizer Weine ſind ausführlich unter ihrem Titel beſchrieben, daher wir uns bloß darauf beziehen dürfen. Ein gleiches iſt der Fall mit den oberſächſiſchen, die unter dem Titel: Sächſiſche Weine, näher angezeigt ſind.

Unter Deutſchlands edlen Weinen verdienen bemerkt zu werden: die Rhein- Neckar- Mosler- u. Frankenweine. Die Rheinweine ſind kräftig, ſchmackhaft und geſund, weil ſie dünner und leichter Art, dabey nicht ſo ſüß und feurig, als die ſpaniſchen, portugieſiſchen und italieniſchen Weine ſind. Selbſt vorſichtige Aerzte erlauben den Genuß dieſer Weine ihren Patienten, oder verordnen ſie wider mancherley Gebrechen. Indeſſen iſt doch ein junger Rheinwein der Geſundheit lange nicht ſo zuträglich, als ein älterer von einem guten Jahrgang, und hat auch keinen ſo guten Geſchmack. Je älter der Rheinwein wird, je mehr Firne bekömmt er. Der Rheingau wird für das eigentliche Vaterland der Rheinweine gehalten. Der Rheingauer wächſt zwiſchen Maynz und Bacherach. Ob aber gleich die Stadt Hochheim mit ihren Weinhügeln nicht im Rheingau liegt, ſo werden doch die hochheimer Weine, wegen ihrer Vortreflichkeit und Verwandtſchaft mit den Gewächſen des Rheingaues, zu den Rheinweinen, und zwar zu den allerbeſten Arten derſelben gerechnet. Von allen andern Weinbergen um Hochheim unterſcheidet ſich der, welcher zur Dohmdechaney in Maynz gehört, und ganz allein die ſogenannte hochheimer Blume liefert. Das Stückfaß von dieſem wird nicht ſelten für 1000 Gulden verkauft. Von gleichem Range ſind die Weine, welche bey Rudesheim und am Johannis-Berge wachſen. Der bacheracher hat von ſeinem vorigen Rufe verloren. Der heutige hat einen ſüßlichen Geſchmack. Bleichert, heißt man einen ſchönen hellrothen Rheinwein, der theils

um

um Argenfels im Trierſchen, theils auch im cöllniſchen Oberſtift und anderwärts gewonnen wird. Lorchwein, eine gute rothe Sorte aus dem Churmaynziſchen. Nierenſteiner, iſt ein vortreflicher weiſſer Rheinwein, der zwar auſſer dem Rheingau wächſt, aber doch den beſten Sorten aus dieſer Gegend nichts nachgiebt.

Als vorzüglich gute Jahrgänge bey den Rheinweinen ſind bekannt die von 1748, 1760, 1762, 1766, 1775, 1779, 1780, 1781, und inſonderheit von 1783. Dieſer letztere wird allen übrigen guten Jahrgängen vorgezogen.

Die oberrheiniſchen Weine werden gar oft ſolchen Abnehmern, die keine gründliche Kenner ſind, für rheingauer zugeſchickt.

Die Stadt Maynz iſt nebſt den Oertern im Rheingau, und Höchſt, Hochheim, Kölln am Rhein, und Frankfurt, der eigentliche Stapelort für dieſe Weine, und zugleich der Platz, wo Käufer und Beſteller am wenigſten eine Verfälſchung der Weine zu befürchten haben. Indeſſen ſind auch zu Dortrecht und Rotterdam ſtarke Niederlagen von Rheinweinen, wo die Käufer zuweilen mit eben dem Vortheil, als in den Rheingegenden, ſich verſorgen können.

Zu Maynz hält ein Ohm lautern oder von den Hefen abgezogenen Weins zwanzig Viertel, und an räumlichen Innhalt 7520 franzöſiſche Kubikzoll. Es vergleichen ſich 100 maynzer Maaß mit 162 1/16 berliner Quart, und der Eymer mit 67 1/7 leipziger Kannen.

Der Ohm zu Frankfurt am Mayn enthält 7436 fr. Kubikzoll, folglich vergleichen ſich 100 frankfurter Maaß mit 160 1/2 berliner Quarten.

Zu Kölln am Rhein hat der Ohm 26 Viertel, das Viertel 4 Maaß. Das köllniſche Maaß ſoll 75 1/2 fr. Kubikzoll halten, ſo daß 100 köllniſche Maaß mit 130 3/16 berliner Quarten übereinkommen.

Die Neckarweine führen ihren Namen vom Neckarfluß, der im Fürſtenbergiſchen entſpringt, hernach das Gebiet der Stadt Rothweil, die Grafſchaft Hohenberg, das Herzogthum Würtemberg, und das zur Unterpfalz gehörige Creichgow durchſtröhmt, und endlich bey Mannheim in den Rhein fällt. In allen den vorgenannten Landſchaften wird Neckarwein gewonnen. Auch der, welcher am Kocher im Würtembergiſchen gezeugt wird, gehört mit unter die Neckarweine. Es ſind überhaupt geſunde, leichte und

wohlſchmeckende Weine, von weiſſer auch rother Farbe, die den guten ausländiſchen Sorten nichts nachgeben, und ſolche nicht ſelten wohl noch übertreffen. Die, welche um Beſigheim, Lauffen, Heilbronn, ꝛc. wachſen, haben einen ganz eigenen ins Süßliche fallenden Geſchmack, gehen nicht ins Blut, ſollen aber auch nicht diuretiſch ſeyn. Der beſigheimer hat mehr Feuer, und eine röthliche Farbe. Zu Stetten im Remsthale wird ein herrlicher weiſſer Wein gezeugt, der unter dem Namen Brodwaſſer bekannt iſt. Sulzburg im Baaden-Durlachiſchen liefert ſehr guten Bleichert, und Eyburg, wie auch Weinsberg, dieß letztere im Würtembergiſchen, ſehr ſchönen weiſſen Wein. Der rothe Neckarwein iſt lieblich von Geſchmack, und zugleich magenſtärkend. Er geht ſtark nach der Schweiz, nach Strasburg, Paris, Holland, u. ſ. w. Die bourdeauxer Weine kommen dieſem deutſchen Weine, in Anſehung der Lieblichkeit, klaren Farbe, und magenſtärkenden Eigenſchaft, bey weitem nicht bey.

Die Herrſchaft Badenweiler giebt den berühmten Markgräfer, der den Neckarſorten im Würtembergiſchen noch vorzuziehen iſt. Er iſt lieblich von Geſchmack, hat viel Feuer, gar keine Säure, und wird mit Recht für einen geſunden Trank gehalten. Man verkauft ihn auswärts für Burgunder.

Die Markgrafſchaft Hochberg liefert ſchöne weiſſe auch rothe Neckarſorten, wie auch die Oerter Landel, Köndringen, der Kaiſerſtuhl, beſonders Ihringen, Bickenſohl, Königſchafhauſen, ꝛc.

Von den in der Unterpfalz wachſenden Neckarweinen ſind die, welche um Heidelberg fallen, die beſten. Zu Urweiler in der Pfalz und in mehreren Gegenden daherum wird guter weiſſer Wein gebauet, den man für Rheingauer zum Handel ſchickt.

Die Oerter, welche den ſtärkſten Verkehr in Neckarweinen treiben, ſind die Stadt Augsburg, Weiſſenburg am Nordgau, ſieben Meilen von Nürnberg, wo die Weinhändler im Kocherthale ihre Niederlagen von Neckarweinen halten; Canſtadt, am Neckar im Würtembergerlande, wo ein ſtarker Weinhandel getrieben, und die Waare auf dem Neckar verfahren wird; Heidelberg, von wo die Weine mit wenigen Koſten bis nach Frankfurt fortgeſchaft werden können; endlich Ulm, das die Weine auf der Donau verſenden kann.

Vom Getränkmaaß zu Heidelberg hält das Fuder zehn

zehn Ohm, 120 Viertel; das Viertel 4 Maaß. Dieß letztere ſoll 116 franzöſiſche Kubikzoll enthalten, ſo daß 100 ſolcher Maaß gerade 200 berliner Quart rendiren.

Die Moſeler ſind weiſſe und rothe Weine von lieblichem Geſchmack. Die weiſſen inſonderheit, wenn ſie ihre gehörige Reife haben, ſind angenehm von Geſchmack. Unter den verſchiedenen Jahrgängen hält man den 1746. und 48er für die vorzüglichſten. Man hält jedoch die der Geſundheit am zuträglichſten, die erſt ein Jahr alt ſind, indem ſie alsdann weder austrocknen noch hitzen, auch ohne Waſſer getrunken werden können. Bey ältern iſt das der Fall nicht. Man ziehet die Moslerweine von Trier, Kölln und Koblenz.

Franken liefert vortrefliche Sorten Weine in großer Menge, die mit den auserleſenſten Gewächſen anderer Länder um den Rang ſtreiten können. Ein großer Theil der Frankenweine wird ſogar unter dem Namen der Rheinweine abgeſetzt.

Die beſten und vorzüglichſten Frankenweine wachſen in den Weinbergen, womit die Stadt Würzburg umgeben iſt. Der vornehmſte und edelſte unter allen Frankenweinen iſt der Leiſtenwein, welcher, wenn er ein gewiſſes Alter hat, durch ſeinen angenehmen Duft oder die Firne, ſeinen Wohlgeſchmack und ſeine Heilſamkeit, alle deutſchen Weine übertrift, und vielleicht keinem der ausländiſchen Weine, die auch noch ſo ſehr gerühmt werden, im geringſten etwas nachgiebt. Sein Werth iſt ſo anerkannt, daß er zuweilen theurer bezahlt wird, als der älteſte und edelſte Rheinwein. Noch feuriger als der Leiſtenwein iſt der Steinwein von gleichem Alter, aber er hat weder den aromatiſchen Geruch, noch auch den lieblichen Geſchmack, der jenem eigen iſt, ſondern fällt vielmehr heiß und brantweinartig auf die Zunge. Ein Theil der Weinberge am Stein gehört dem Spital in Würzburg, ein anderer aber Privatleuten. Das Spital verkauft alten Steinwein unter dem Namen des heiligen Geiſtweins, in verſiegelten Flaſchen von beſonderer Form und in der Gröſſe einer burgunder Pinte, das Stück für einen Thaler. Der Wein von der ſogenannten Harfe wird auch mit dem Namen des heiligen Geiſtweins belegt. Dieſer Wein, inſonderheit der von den Jahren 1748 und 1775, kömmt an milder wohlthätiger Wärme und Lieblichkeit

keit dem vorhergehenden und jedem andern unter den edelſten Weinen gleich, und wird vom Leiſtenwein nur durch die Firne, den ſtärkenden Duft, und einen gewiſſen aromatiſchen Geſchmack, übertroffen.

Zu den vorzüglichſten der hieſigen Gewächſe rechnet man auch den Schalksberger Wein; der ſogenannte Calmuswein iſt ohne künſtliche Zuſammenſetzung oder weit hergeſuchte Bereitung ganz ſüß, und kömmt in der Art vielen der feinen ungariſchen Weine gleich, daher er auch nicht ſelten unter fremdem Namen zu Markte geſchickt wird. Dieſer ſüße Wein wächſt auf einem Felſen, Trieffenſtein am Mayn, nach Aſchaffenburg hin.

Strohweine werden in Franken, wie am Rheine und im Elſaß, gemacht. Jene ſind nun zwar gewürzhafter und vielleicht auch feuriger, als dieſe, aber nicht ſo angenehm von Geſchmack.

Die Frankenweine werden theils in diejenigen Gegenden von Franken, die gar keinen, oder doch nicht hinlänglichen Weinbau haben, z. E. nach Nürnberg, in das Anſpachiſche und Bayreuthiſche, am meiſten aber in das Fuldaiſche, Heſſiſche, und nach Sachſen und Thüringen, ausgeführt. Die Weinhändler in Frankfurt und am Rheine verkaufen einen großen Theil der Frankenweine entweder geradezu unter dem Namen der Rheinweine, oder brauchen ſie auch dazu, den jungen und herben Rheinweinen ihre unangenehme Säure zu benehmen, und dieſe damit zu verſchneiden.

Der Werthheimer, inſonderheit der jenſeits des Mayns wachſende Hasloucher, iſt derjenige, der dem Rheinweine am nächſten kommt, und in Abſicht auf die Geſundheit den würzburger weit übertrift. Der Diſtelhäuſer, welcher an der Tauber wächſt, iſt wenig geiſtreich, allein die Weinſchmierer und Fuhrleute verſchneiden ihn mit Brantwein, und führen ihn ſo in Menge aus.

Der Klingenberger wird um die Stadt dieſes Namens, zwiſchen Schweinfurt und Kitzingen, am Mayn gebauet, und findet ſeiner Güte wegen ſtarken Vertrieb. Im Bambergiſchen ſind der Altenburger, Beringsfelder und Zeiler im beſten Rufe.

Die beſten Jahrgänge des Frankengewächſes ſind die von 1700, 1704, 1706, 1708, 1712, 1718, 1719, 1724, 1726, 1727, 1728, 1731, 1738, 1746, 1748, 1750, 1757, 1761, 1762, 1775, 1779,

1779, 1781 und 1783 geweſen.

Würzburg iſt der Platz, woher die Kaufleute und Weinhändler ſich am ſicherſten und vortheilhafteſten mit allen Arten der Frankenweine verſorgen können. In Franken hat das Weinmaaß folgende Eintheilung: Ein Fuder hat 6 Ohm, der Ohm 2 Eymer, der Eymer 50 fränkiſche Maaß, deren jedes an räumlichem Inhalt 53 pariſer Kubikzoll faßt. Der fränkiſche Eymer trift überein mit 47 9/28 leipziger Kannen. Die Gebinde müſſen mit gerichtlichem Brande oder Anſchnitt verſehen ſeyn, wenn man ihrem Inhalt trauen ſoll.

Unter den auswärtigen Ländern iſt Frankreich unſtreitig das, ſo ſich des größten Weinſegens zu erfreuen hat. In faſt jeder Provinz dieſes Staats wird Weinbau getrieben. Die, welche den anſehnlichſten Handel mit dieſem Produkte treiben, und auch den Ausländer intereſſiren, ſind Champagne, Bourgogne, Gascogne, Guyenne, Languedok, Provence, Rouſſillon, Anjou, Orleanois, Aunis, Saintonge, und die Inſel Korſika.

Der Champagner findet nicht nur in Frankreich ſelbſt, ſondern noch mehr in England, Holland und den nördlichen Ländern ſtarken Vertrieb; er ſtreitet um den Vorzug mit dem Burgunder, und beyde finden ihre Freunde und Liebhaber. Unſer Vorhaben iſt nun wohl dieß, einen richtigen Begriff von den Weinen aus dieſer Provinz zu geben, allein wir mögen uns doch nicht zu Richtern über ihren Werth oder Unwerth aufwerfen, und die von den Weinliebhabern ſo oft aufs Tapet gebrachte Frage, ob das champagner Gewächſe dem burgunder vorzuziehen ſey, und in wiefern dieß der Fall ſey, beſtimmen und entſcheiden. Lieber wollen wir hier einige karakteriſtiſche Züge angeben, die dem einen und dem andern dieſer berühmten Weine eigen ſind.

Die jungen Leute und die Frauenzimmer geben dem Champagner den Vorrang. Der Franzoſe im männlichen Alter hält ſich zum Burgunder. Der Engländer, der mehr als ein anderer ein leichtes und flieſſendes Getränke braucht, betrachtet den Champagner als den vorzüglichſten unter allen Franzweinen. Der Holländer, ſo wie überhaupt die Bewohner der nördlichen Länder, lieben wieder den Burgunder, weil ſie Geſchmack an ſolchen Weinen finden, die zugleich ſtark und

ſchmackhaft ſind, und dieß iſt der Fall bey jenem.

Für alle Nationen ohne Ausnahme hat der Burgunder einen feinen, ſehr reizenden Geſchmack, und etwas ihm eigenthümliches, das der Zunge ſehr wohl behagt; man hält ihn für ein ſonderliches Stärkmittel bey ſchwächlichen, abgematteten Körpern, und alten Leuten, die ihre Lebensgeiſter erwekken wollen. Der Eindruck von dieſem Getränke iſt ſanfter und ruhiger, die Wirkung minder raſch, aber auch dauerhafter, als die vom andern. Der Champagner iſt ermunternd und aufwekkend, er hat einen pickanten Geſchmack, etwas liebliches und einnehmendes in der Art; er vertreibt die Schwermuth und finſtern Sorgen, löſet die Zunge, und flößt Heiterkeit und frohe Geſinnung ein. Seine Wirkung iſt ſchnell, aber doch angenehm, allein ſie vergeht gar bald wieder, und ſeine Züge verlöſchen, ehe man ſich es verſiehet.

Man theilt den Champagner in 3 Hauptklaſſen, die dem Range nach ſo aufeinander folgen:

Erſte Klaſſe. Weiſſe Sorten: Mareuil, unterhalb Ay. Ay. Hautvilliers. Pierry. Cramant. Rothe Sorten: Verziet. Verſenay. Bouzy. Taizy. Cumieres. Unter dieſer Klaſſe ſind die berühmten weiſſen Weine, welche in Menge ausgeführt, und zum Nachtiſch auf den vornehmſten Tafeln in England, Holland und Norden aufgeſetzt werden. Die rothen aus eben dieſer Klaſſe kommen jetzt immer ſtärker in Ruf.

Zweyte Klaſſe. Weiſſe Sorten: Avenay. Epernay. Menil. Avis. Oger. Rothe Sorten: Mailly. Damery. Epernay. Rilly. Ay. Pierry. Monbret. Alle dieſe kommen zwar denen aus der erſten Klaſſe nicht gleich, doch ſtehen ſie ihnen auch in der Güte nicht gar viel nach.

Dritte Klaſſe. Weiſſe Sorten: Tonnerre. Chablis. Ludes. Sadu. Trois-puits. Villers-Alleran. Rothe Sorten: Joigny. Tonnerre. Chamery. Ville-Domagne. Pargny. Sapicourt.

Die von Tonnerre und Chablis rechnet man hier und dort, z. E. in Nieder-bourgogne, unter die vorzüglichſten Gewächſe. Dieſe dritte Klaſſe findet in Frankreich ſelbſt den ſtärkſten Vertrieb. Wenn ihre Weine gut gewählt werden, geben ſie einen ſehr guten Tiſchtrank ab. Die Oerter Rigny-le-Feron und Villeneuve-l'Archeveque liefern gute weiſſe Sorten, wie auch ordinaire rothe.

Die Weine, welche man

im Lande Vins de riviere, oder Weine die an den Ufern der Flüſſe fallen, nennt, ſind weiſſer von Farbe, als die Bergweine, auch lieblicher von Geſchmack, und eher trinkbar. Unter dieſe Revierweine rechnet man den Ay, Hautvilliers, Cumieres, Epernay, Pierry, Fluery, Damery und Vanteuil.

Unter die Bergweine den Verzenay, Sillery, Ludes, Troispuits, Mailly, Rilly und andere. Von den rothen Bergweinen hält das Gebinde 25 bis 30 Bouteillen mehr, als von den weiſſen Revierweinen: denn dieſe hier werden ſo wie ſie noch auf den Hefen liegen, jene aber ſchon abgeſtochen gehandelt. Die größern champagner Fuſtagen geben 230, die kleinern nur 200 pariſer Bouteillen.

Alle Champagner muß man nicht gar weit in Fäſſern transportiren laſſen, weil ſie ſonſt von ihrer Güte zu verlieren pflegen. Man thut am beſten, wenn man ſie auf Bouteillen ziehen, und dieſe wohl zuſtopfen und verkütten läßt. In dieſem Zuſtande dauren die Bergweine, wenn ſie von einem guten Jahrgange ſind, 5 oder 6 Jahre recht gut.

Mouſſirender Champagner iſt der, welchen man nicht in Kufen gähren laſſen, ſondern gleich in wohl zugeſpündete Fäſſer gefüllt hat, ſo daß die häufige Luft mit dem Weine verbunden bleibt. Auch zieht man dieſen Wein im März, April oder Auguſt auf Flaſchen, wo die unmerkliche Gährung ſich wieder erneuert. Der, ſo im März abgezogen wird, mouſſirt am ſtärkſten, und macht die meiſten Bouteillen ſpringen, und dieſem geben die Weinkenner den Vorzug. Vertus, ein Flecken 6 Meilen von Chalons, iſt die rechte Gegend, wo die mouſſirenden Weine fallen. Die beſten gewinnet man um Menil, Oger, Aviſe, Cramant, ꝛc.

Oeil de Perdrix, iſt ein röthlicher Champagner, der unter die zweyte Klaſſe gehört.

Die Bourgogneweine gehen in weit größerer Menge zum Handel, als die champagner. Dieſer Zweig des Wein-Handels veranlaßt wichtige und zahlreiche Spekulationen von Seiten der Weinhändler, Kommiſſionaire und Kaufleute in und auſſerhalb Frankreich, und bringt Millionen in Umlauf. Da uns eine trockene Klaſſifikation oder Rangſtellung dieſer Weine von wenigem Nutzen zu ſeyn ſcheint, ſo wollen wir ſie lieber nach den Hauptörtern, wo die Niederlagen und der Stapel die-

dieſer Weine ſind, vornehmen.

Die Weinberge um Nuits oder die ſogenannte Côte nuitonne begreifen eine Strecke von 5 Meilen, die gegen Oſten von den Landſtraßen, die aus dieſer Stadt nach Dijon und Beaune gehen, eingeſchränkt wird. Dieſer Diſtrikt von Weinbergen beſteht aus den Bezirken von Morei, Chambole, Vougeot, Flagei, Vosne, Nuits, Premeaux, Comblanchieu, und Corgoloin, wo ſich die Reviere befinden, welche die berühmteſten Weine in der ganzen Gegend geben. Darunter rechnet man Echeraux, Clos-de-Vougeot, Romanee, Richebourg, la Fache, Beaumont, St. George, Didier, Vaucrains, Pulliers, Thorey, Boudot, und noch eine Anzahl anderer.

Man unterſcheidet hier die Weine in premiere und deuxieme têtes de cuvées, in cuvées rondes und cuvées de Vigneron. Sie dürfen durchgängig nicht eher getrunken werden, als bis ſie 2, 3, auch wohl 4 Jahre gelegen haben. Dieſe kürzere oder längere Zeit wird nach Verhältniß erfordert, als die Weine geiſtreich und ſtark ſind, oder nachdem der Jahrgang entweder gut oder ſchlecht geweſen iſt.

Die Stadt Nuits hat ſammt Beaune den Vortheil, daß beyde im Mittelpunkte des vorzüglichſten Weinbaues ſich befinden, und da der rechte Stapel von den beſten Bourgognegewächſen angelegt iſt. Die Sorten aus der hieſigen Gegend ſcheinen gewiſſermaßen den Vorzug vor allen übrigen in dieſem berühmten Weinlande zu behaupten. Auch ſollen ſie nach dem Urtheil der Weinkenner geſünder, als die andern, ſeyn, der Bruſt wohl bekommen, und die verlorenen Kräfte wieder herſtellen. So viel iſt ſicher, daß die Weine von der Cote nuitonne insgemein höher bezahlt werden, als die übrigen aus andern Gegenden von Bourgogne. Der Wein von Chambole iſt in dieſem Bezirk eben das, was der Vollenay in dem von Beaune vorſtellt, nämlich der Primeur. Alle Weine von Nuits haben einen ihnen eigenthümlichen Geſchmack nach dem Stocke, ſind hoch an der Farbe, dabey ſubſtanziös, und halten ſich gut. Sie laſſen ſich zu Schiff und zur Achſe verfahren. Die Stadt Beaune hat nicht nur den Stapel von den Weinen aus der umliegenden Gegend, ſondern auch zum Theil von denen um Dijon, Auxerre, Macon, Avalon, Coulanges, ꝛc.

Unter die Beauneweine der vornehmſten Klaſſe rechnet

net man die aus den Weinbergen von Romance aus dem Kirchſpiel von Vosne, den weiſſen Montrachet aus dem Kirchſpiel von Chaſſagne, den Chambertin aus dem Kirchſpiel von Gevray, den Clos de Vougeot aus dem Kirchſpiel von Flagey und Vougeot, und endlich den ſaint George, Richebourg, den aus der Gegend um Nuits, ꝛc. Die vorgedachten Sorten übertreffen alle übrigen, welche die angezeigten Weingegenden liefern, und werden ihres feinen und delikaten Geſchmacks wegen auſſerordentlich theuer bezahlt. Sie kommen aber nur ſelten zum Handel, und werden von den reichen Grundbeſitzern ſelbſt conſumirt, oder zu Geſchenken an ihres gleichen verwendet.

Die Weinberge im Aloſe- oder Aloxe-Kirchſpiel liefern die Weine zweyter Klaſſe, welche unter den Namen Vosne, Gevray, Vollenay, Corton, Pomard, ꝛc. bekannt ſind. Dieſe haben faſt denſelben vortreflichen und feinen Geſchmack, wenn ſie zu dem gehörigen Grad der Reife gekommen ſind, als die vorigen. Man ſucht ſie für die vornehmſten Tafeln in ganz Europa.

Das Kirchſpiel von Murſault giebt den Puligny, weiſſen Murſault, Aloxe, Savigny, Mercurey, Pernant, Santenay, Cout-grain, rothen Murſault, Morey, Chenove, ꝛc. lauter vortrefliche Mittel-Sorten Burgunders, die zum gewöhnlichen Tiſchtrunk gebraucht werden.

Auch die Bourgogneweine, welche die Handlung von Auxerre, Dijon und Avalon zu ziehen pflegt, ſind beliebt, und finden häufige Abnehmer. Die Güte derer, welche die Gegend um Auxerre am Yonnefluß liefert, iſt nicht nur in Frankreich, ſondern auch allenthalben im Auslande anerkannt. Sie werden hier in großer Menge gewonnen, denn man rechnet die Sammlung im Stadtgebiete allein, nach einem jährlichen Durchſchnitt, auf 15000 Muids. Man kann ſie in vier Sorten unterſcheiden. In die vornehmſte gehören die von la Chainette, Migraine, notre Dame Ladehors, und noch einige andere. Dieſe halten gleichen Rang mit den beſten Gattungen aus Oberbourgogne. Die von der zweyten und dritten ſind die gewöhnlichſten im Handel, und geben vortrefliche Tiſchweine. Alle insgeſammt aber ſind ſo beſchaffen, daß man ſich auf ihre Dauer verlaſſen kann. Sie laſſen ſich lange auf dem Lager halten, ohne im mindeſten von ihrer Güte zu verlieren, ſie werden eher von Jahr zu Jahr reifer und voll-

kommner. Auch haben dieſe Weine nicht, wie bey vielen andern der Fall iſt, einen gewiſſen Erdgeſchmack, ſondern ſind ganz rein. Auſſer dem Gebiet von Auxerre giebt es auch noch viele Weinberge in der Nachbarſchaft, deren Weine geſchätzt werden. Z. E. Coulanges und Cravant; in dieſem letztern iſt der Bezirk von la Palotte vorzüglich berühmt; ſo auch Irancy. Dieſe zuletzt genannten gehören mit unter die beſte Sorte.

Vermanton, Vincelotte, Juſſy und Arcis-les-grottes ſind Mittelweine vom dritten Range.

Die Weinberge von Vincelles, Augy, Quaisnes, Vallant und Chitry liefern gute weiſſe Weine. Die von Champs und St. Bris laſſen ſich mit dem Chablis vergleichen.

Der Vertrieb der Weine, die die Gegend um Avalon hervorbringt, geſchieht größtentheils durch Dazwiſchenkunft der Kaufleute und Kommiſſionaire zu Paris, Rouen oder Amiens. Dieſe ſind von vortreflicher Güte. Man unterſcheidet ſolche in feine, mittle und ordinaire Sorten, von welchen die erſtere die begreift, welche die Weinberge und Gegenden um Annet, da Vaux und Rouvre liefern. Dieſe ſind angenehmen und delikaten Geſchmacks. Die zweyte Sorte enthält gute ordinaire Tiſchweine. Die letzte geringere, die aber doch auch nicht zu verachten ſind.

Die Queue von Beaune hat 2 Poincons oder 4 Feuillettes, zuſammen von 480 pariſer Pinten.

Der Muid von Auxerre, 2 Feuillettes, jede von 150, alſo überhaupt 300 dieſer Pinten.

Die Queue von Nuits hat 2 Tonneaux oder Pieces, oder 4 Feuillettes, die zuſammen 480 bis 500 pariſer Pinten ausgeben.

Man macht den Weinkommiſſionairen in Bourgogne den Vorwurf, (aber vielleicht mit Unrecht) daß ſie durch allerhand Ränke, die ſie im Handel ſpielen, die Weine ihres Landes in der Fremde in einen gewiſſen Mißcredit gebracht haben ſollen, und zwar damit, daß ſie nicht ſelten verdorbene Weine abgeſchickt, ſchlechte Sorten für die Beſteller gewählt, oder gut eingekaufte verfälſcht haben. Dieß wäre ein Vergehen gegen ihre Landsleute und gegen das Publikum, welches ſtrenge Ahndung verdiente.

Auch giebt man ihnen ſchuld, daß ſie unter der Hand ſich zwiſchen den fremden Kaufmann und den Weinbergs-Beſitzer oder Wein-Niederläger ſtellen,

dieſen letztern von ihnen abhängig machen, und jenen nach Gefallen in den Preiſen überſetzen, nachdem Zeit und Umſtände dazu günſtig ſcheinen.

Indeſſen würde dieſem Unfug, wenn er auch wirklich ſtatt fände, nicht leicht zu ſteuren möglich ſeyn: denn wenn der Ausländer den Handel geradezu mit den Weinbergsbeſitzern und Weineigenthümern treiben möchte, würde es gewiß auch nicht an nachtheiligen Folgen fehlen. Man nehme den Fall an, daß ein Handlungshaus zu Amſterdam oder London einige hundert Stück-Fäſſer Champagner oder Bourgognewein auf einmal brauche; die Expedition wird da leicht befolgt werden können, wenn das Haus ſich an einen der Kommiſſionaire wendet, allein ſie wird ſo gut als unausführbar ſeyn, wenn ſich der Beſteller an die Eigenthümer der Weinberge addreſſiren will. Der Korreſpondent wird da nicht in dieſem Keller 20, dort 30, noch anderswo 50 Stückfäſſer, u. ſ. w. zuſammenſuchen können, bis die verlangte Anzahl beyſammen iſt; ein ſolches Geſchäft iſt des Mannes Sache nicht. Wenn zwey Handlungshäuſer, z. E. eines in Frankreich, und das andere in Holland oder England, mit einander Verkehr haben, ſo kennen ſie, ſo viel ſich thun läßt, ihre wechſelſeitigen Vermögensumſtände, und wiſſen beyläufig, worauf ſie fuſſen können. Im angenommenen Fall aber fällt die Gefahr auf den franzöſiſchen Negocianten, der ein dringendes Intereſſe und leichte Mittel haben muß, ſich von der Solidität des fremden Hauſes zu überzeugen. Man nehme nun jetzt an, daß ein ſolches auswärtiges Haus ſich an zehn, zwölf oder zwanzig Weinbergsbeſitzer addreſſire und Aufträge gebe, durch welche Wege werden dieſe die Zahlungsfähigkeit des Beſtellers erfahren können? Und können ſie das nicht, ſo ſind ſie ja augenſcheinlichem Verluſte ausgeſetzt, und das Land wird bey ſeinem Ausfuhrhandel anſehnlich zurückkommen.

Die neuen Bourgogneweine werden im März und April, nachdem ſie abgeſtochen ſind, verſendet; die alten aber das ganze Jahr hindurch, ausgenommen bey ſcharfer Kälte, und großer Hitze. Die Bourgogneweine ſind faſt durchgängig etwas dick, übrigens aber von vortreflicher Art. In den erſten Monaten ihres Alters haben ſie etwas ſtrenges an ſich, das ſich aber in der Folge verliert. Sie müſſen,

wenn ſie ſich lange halten ſollen, zu gehöriger Zeit auf Bouteillen gezogen werden.

Man theilte auch ehedem die Burgunderweine in niederländiſche und oberländiſche Gewächſe ein, allein dieſe Eintheilung iſt wenigſtens für den ganz unnütz, der ſeine Waare aus der erſten Hand ziehen kann. Die beſten Sorten aus dem Niederlande ſind denen im Oberlande völlig gleich, und die Weinhändler im Lande geben ein Gewächſe fürs andere aus, nachdem es ihr Vortheil mit ſich bringt.

Von den Burgunderweinen werden einige ſchon abgezogen, andere noch auf den Hefen gehandelt. Das Abſtechen macht einen Unterſchied von 30 bis 40 Livres im Preis auf die Queue, nämlich bey den feinſten Sorten; bey den mittlern 20 oder 25, u. ſ. w. nach Verhältniß.

Die Weine aus Gascogne und Guyenne ſind dick, ſtark gedeckt, aber doch nicht zuſammenziehend u. ſtopfend, dabey haben ſie Feuer, und verbeſſern ſich durch die Schiffahrt noch um vieles. Die aus der erſtern Provinz werden über Bayonne, die aus Guyenne über Bourdeaux ausgeführt. Dieſe hier ſind theils weiß, theils roth. Die aus Bordelois, welche in Deutſchland und anderwärts unter dem Namen Bourdeauxer Weine bekannt ſind, und die aus Agenois und Quercy, welche Vins de haut païs heißen, ſind einer der allerwichtigſten Ausfuhrartikel von Guyenne; man begreift unter dieſem Namen die von Dommes, Sarbac, Birgerac, St. Foy und Caſtillon, die insgeſammt an den Ufern der Dordogne wachſen.

Die, welche unter den rothen Sorten den erſten Rang behaupten, ſind der Pontac, Medoc, Hautbrion, ſaint Emilien, Graves, ꝛc. Die geſuchteſten unter den Médocarten ſind die von Lafitte, Margaux und Latour. Die feinſte nennt man grand Médoc; es iſt die theuerſte unter allen, denn ſie gilt gemeiniglich 2000 Livres der Tonneau, auch manchmal noch mehr. Er iſt gedeckter als Burgunder.

Unter den Gravesweinen, und denen, welche in alle Länder und Gegenden von Europa ausgeführt werden, ſtechen hervor die von haut-Talence, Merignac, Loignan, Villenave, Peſſac, ꝛc. Alle dieſe Weine ſind vortreflich in ihrer Art, doch gleichen ſie weder dem Champagner noch dem Burgunder, ſondern haben ihre eigenthümliche Qualität; die rothen ſchmecken etwas ſtrenge, alle durchgängig aber ſind geſunde und magenſtärkende Wei-

ne.

ne. Sie laſſen ſich jedoch nicht wohl vor dem zweyten Jahre trinken. Noch giebt es auch andere in verſchiedenen Kirchſpielen und Gegenden dieſer Provinz, die zwar nicht in ſo hohem Rufe ſtehen, doch aber auch von ſehr guter Art zu ſeyn pflegen. Es finden ſich hierunter gar oft Weine, die den erſtgenannten nichts in der Güte nachgeben. Hierunter zählt man die von Cantenac, St. Julien, Pouillac, St. Mambert, St. Eſtephe, Ludon, Macau, St. Laurent, und einige andere. Der von Cauderot, inſonderheit der ſogenannte crû de Goyon in Bazadois, iſt ein guter rother Kargaiſonwein. Palusweine ſind gedeckte Sorten, die beſonders nach den franzöſiſchen Kolonien gehen. Rother Côteswein iſt leichter Art, und wird nach Norden verſchifft. Cahors- und Montaubanſche Weine ſind dunkel von Farbe, auch dick, und werden in Deutſchland nicht ſelten für Pontac verhandelt.

Unter den weiſſen Weinen verdienen die erſte Stelle die von Carbonnieux, Serons, Barſac, Preignac, Sauterne, Bommes, Poudenſac, Langon und Graves, und unter den oberländiſchen dieſer Farbe: der Gaillac of Hantjes, und Piccardan.

Der weiſſe Graveswein läßt ſich ſchon im erſten Jahr trinken, die übrigen müſſen ein Jahr länger gelagert haben.

Man handelt die hieſigen Weine entweder ſo wie ſie noch auf den Hefen liegen, oder rein abgeſtochen. Ein abgezogener weiſſer Wein gilt 5 oder 6 Procent mehr, als einer von gleicher Güte, der noch auf dem Lager liegt, und bey den rothen iſt der Unterſchied noch ſtärker. Manche werden bis dreymal abgezogen. Die bourdeauxer Weine bedürfen faſt durchgängig einiger Zurichtung, bevor ſie ausgeführt werden können. Ein großer Theil wird mit andern Sorten verſchnitten, z. E. der Coutras mit St. Croix und Clairac, der Serons und Barſac mit Sauterneswein, ſchwache Sorten mit Franzbrantwein, u. ſ. w. Zwar werden auch viele Schiffsladungen neuer und grüner Weine nach Bremen, Hamburg, Holland und Norden ausgeführt, die auf der Stelle nur die einfachſte Zurichtung bekommen haben, allein dieſe taugen nur für die Weinbrauer und Weinkünſtler, die ſie durch mehrmaliges Klären, Abziehen, und beſonders durchs Verſchneiden mit Barzelloner, Corſikaner, Vidogne und Rouſſillonweinen zu veredeln wiſſen. Dieß

iſt

iſt aber ſchon nicht Jedermanns Sache.

Stadtwein, oder Vin de Ville, heißt man zu Bourdeaux die Weine aus dem Diſtrikt unterhalb St. Macaire. Vins de Mer, Seeweine, die Mittelſorten, unter andern den gemeinen Médoc, Graves, Langon, Blaye, Bourg und St. Emilien.

Vin cuit, oder gekochten Wein, den, welcher vor der Gährung einmal aufgekocht hat, und deshalb ſeine Süſſigkeit immerfort behält. Färbewein, Vins de Teinture, ſind ſtark gedeckte Weine, z. E. der Vin noir von Blois, und der Cahors, die zum Färben der blaßgewordenen rothen Weine dienen.

Vin muet, Moſtwein, den man am Gähren verhindert hat, und der durch einen Zuſatz an Zucker verſüßt worden iſt. Dieſer wird ſtark geſchwefelt, und hernach zum Verſchneiden der grünen und ſäuerlichen Weine gebraucht.

Von den bourdeauxer Weinen ſind einige, z. E. die oberländiſchen, namentlich der Langon, Fargues, Preignac, Bados, St. Macaire, Landiras, Sauternes und Dommes, in größern Gebinden, welche um 20 Procent mehr halten, als die andern, und wo die Barique 110 Pots nach hieſigem Maaße haben ſoll. Hingegen die von Caſtres, Joubertes, St. Pardon, Conmeres, Auros, Radeque-Taillade, Luniſon und Rouaillon werden nur zu 90 Pots geſchätzt.

Die Gascognerweine werden von Bayonne ausgeführt. Dieſe Weine haben viel Geiſt, auch einen zum Theil gar nicht unangenehmen Stockgeſchmack, und ſind bald trinkbar. Man bedient ſich ihrer mit Vortheil zum Verſchneiden anderer leichten weiſſen Weine, oder auch um ſchwachen wieder aufzuhelfen.

Bayonne verſchifft inſonderheit folgende weiſſe Sorten: Piguepout - Chaloſſe, Armagnac, ſogenannte kleine Weine, kleine Nieder-Chaloſſe, Ober-Chaloſſe, Nieder- und Ober-Turſan, Béarn, und weiſſen auch rothen Juranſon, von welchen die beyden letzten am höchſten geſchätzt werden. Dieſe Sorten werden nach Oxhöft von 40 Vierteln, der rothe Capbreton aber bey 2 Pieces, jede zu 36 Vierteln, gehandelt. Dieſer letztere iſt ein feiner und ſchmackhafter Wein, der dem beſten Côte rotie nichts nachgiebt; er hat viel Feuer, wenn er ein paar Jahre alt iſt.

Languedok bauet eine ungeheure Menge theils weiſſer, theils rother Weine, die viel Feuer haben, und daher gewäſſert werden müſſen, wenn man ſie tagtäglich genießen

nieſſen will. Der ſtärkſte Haudel mit dieſen und den Rhone- und Vienneweinen wird von Cette, Montpellier und Bourdeaux nach auswärts getrieben.

Cette liefert nicht allein die Weine aus der Provinz, ſondern auch verſchiedene andere aus Rouſſillon, Bourgogne, Poitou, Rouergue, u. d. Man erhält von dieſem Platze an weiſſen Weinen die Muskateller von Rivesaltes, Frontignan, Lunel, Montbazin, Beziers, den Condrieux, St. Percy, Laudun, Piccardan, und Clairet von Calviſſon.

An rothen den Heremitage, Côte rotie, Muskateller von Clermont, den Croſe, Gervan, Cornas, St. Geniez, Chuſelan, Orſan, Coudolet, Tavel, Lirac, Roquemaure, St. George, Dreſery, St. Chriſtol, Rouſſillon, St. Gilles, Langlade, Milhaud, Uchaud, Sauvian, Vendres, Narbonne, Beziers und Allignan. Wir übergehen ihre Eigenſchaften, ꝛc., indem dieſe unter den beſondern Titeln ſchon angegeben ſind. Ein gleiches iſt auch der Fall mit den Provenzalweinen, und denen aus Rouſſillon.

Die ordinairen Weine aus Rouſſillon, welche ſich am beſten transportiren laſſen, ſind die von Banyuls, Collioures, Baixas, Eſpera, Peireſtortes, Claira und St. Laurent. Die beſten Tiſchweine fallen um Torremila, Pia, le Vernet, Terrats und Lesparron. Die ordinairen rothen ſind gröſtentheils für die amerikaniſchen Kolonien beſtimmt, und dienen auch zum Verſchneiden anderer Franzweine. Dieſe Gattung hier iſt ſehr dunkel von Farbe, und dick. Die beſſern Sorten ſind heller von Farbe, und leichter von Geſchmack; ſie werden, wenn ſie 3, 4 bis 5 Jahre gelegen haben, ganz vortreflich. Der Grenache iſt im erſten Jahr ein dicker, ſehr ſchwarzrother und ſaftreicher Wein, faſt wie der Tinto von Alicante. So wie er aber älter geworden iſt, verliert er von ſeiner dunkeln Farbe, und im zweyten und dritten Jahre gleicht er dem Tinto de Rota, wenn er aber noch 3 bis 4 Jahre länger gelegen hat, erhält er die Farbe und den Geſchmack des Capweins. Der köſtlichſte und delikateſte unter allen weiſſen Weinen in Rouſſillon iſt der Maccabeo, der um Salces von urſprünglich ſpaniſchem Gelege gewonnen wird. Er hat viele Aehnlichkeit mit dem Tokayer. Dieſe Weine werden über Vendres ausgeführt.

Die Weine aus Anjou haben zwar weder den leichten und lieblichen Geſchmack des Champagners, noch auch

die

die Stärke und Delikateſſe des Burgunders, aber dennoch ſind ſie ſehr guter Art, und wären es noch mehr, wenn ſie nicht etwas zu viel Hitze machten. Sie ſind dick, und dunkel von Farbe; wenn man ſie lange liegen läßt, werden ſie ſüß, verlieren aber doch auch nichts von ihrer ſonſtigen Güte. Die Eigenſchaft, daß ſie gemeiniglich hitzig zu ſeyn pflegen, rührt zum Theil davon her, daß man ſie nicht genug ſich abliegen läßt, ehe man ſie zum Handel bringt. Sie ſind meiſtentheils weiß, doch giebt es auch rothe.

Man kann die Weine aus dieſem Lande füglich in drey Klaſſen eintheilen. Die von der erſten und vornehmſten werden in den Kirchſpielen von Faye, St. Lambert, Rable, Maligny, Chavagne und Touarce gebauet, in welchem letztern der Bezirk von Bonnezaux vorzüglich ſich auszeichnet. Alle dieſe liegen längs an dem Kanal von Anjou.

Unter die zweyte Klaſſe zählt man die, welche an dem rechten Ufer der Loire, in den Kirchſpielen Pire und Veniere fallen. Im erſtern ſind die Bezirke von Seran und Roche-au-Moine, im andern die von Poiſſoniere und Laleu zu bemerken. Die Weine dieſer Klaſſe werden auch durch den Namen Vins de la Côte bezeichnet. Man zählt aber auch noch die dazu, die am linken Ufer des vorgedachten Fluſſes gewonnen werden, nämlich den Bezirk von Quarts im Kirchſpiel von St. Aubin, und den von Pihardi in dem von St. Barthelemy, nahe bey Angers.

Endlich die, welche in die dritte Klaſſe gehören, fallen in dem Kirchſpiel Meure, worinnen die Weingärten des Broſſes, und in dem von Nee die von Roches, Rochefort, Chalonne, Soulaine, &c. ſich befinden.

Die Weine der erſten und andern Klaſſe gehen nach Poitou, Maine, Holland, England und Norden. Die von der dritten aber werden auf dem Loirefluß meiſt nach Paris verſchifft. Dieſe letztern ſind bey den Weinhändlern der Hauptſtadt ſchon darum beliebt, weil ſie ſich gut mit andern verſchneiden laſſen. Eine vierte Klaſſe geben die Weine von Chatelnie, die aber ſchon viel geringer ausfallen. Auch der von Montſoreau, 3 Meilen von Saumur, iſt guter Art. Saint Denis iſt ein weiſſer Wein von ziemlicher Güte. Die um Angers und St. James gleichen den Langonweinen zu Bourdeaux. Lafleche an der Loire liefert weiſſe Sorten von guter Art, wie auch rothe von mittel-

mäßiger, doch unter dieſen hier auch ſehr gedeckte mit unter. Auch die aus der Ebene im Süden von Montreuil-Bellay werden geſchätzt.

Man handelt dieſe Weine nach Buzes oder Buſſes von 29 bis 30 Veltes, oder auch 32 Veltes, die 240 pariſer Pinten halten. Sie werden von Saumur verladen.

Orleanois baut in auſſerordentlicher Menge weiſſe auch rothe Weine, die von mittler Konſiſtenz, angenehm von Geſchmack ſind, aber leicht betrunken machen. Sie erlangen erſt im zweyten Jahre den gehörigen Grad der Vollkommenheit, dann aber kann man ſie wohl 5 bis 6 Jahre lang gut erhalten. Die aus Mehun-ſur-Loire und der Gegend um Beaugency werden nach England und Holland verſchifft. Die vorzüglichſten und beſten Gewächſe um dieſen letztern Ort ſind die von Meſſas, Josnes und Tavers. Wegen der Bleſois-weine, die in eben dieſer Provinz fallen, und ſtark verhandelt werden, ſehe man unter Bloiswein das Nähere. Die Weine aus dem Herzogthum Chartres ſind roth, und die beſten gleichen vollkommen dem Burgunder, ſind auch eben ſo dauerhaft und gut von Geſchmack.

Orleanois handelt ſeine Weine nach Queues von 280, Demiqueues von 140, und Setiers von 8 pariſer Pinten.

Die Provinz Aunis treibt einen ungemein wichtigen Handel mit ihren Weinen. Sie liefert jährlich über 100,000 Tonneaux, meiſtens rothe Sorten. Die beſten gewinnet man um Saintes, Aigre und St. Jean d'Angely. Man führt ſie von Rochelle, Brouage, Marennes, Tremblade, Oleron, Isle-de-Rhe, Jarnac und Rochefort aus.

Die rothen und auch weiſſen Seudresweine ſind in bourdeauxer Gebinden von 29 Veltes zu 8 Pinten. Die weiſſen heißt man Blanchettes. Sie gehen in großer Menge nach Bretagne, Hamburg, Bremen, Lübeck und der Oſtſee.

Zu Rochelle handelt man die Weine nach Tonneaux von 4 Bariques, jede von 32 Veltes.

Borderieweine werden in grande, moyenne und petite Borderie unterſchieden. Die erſtere Sorte liefern die Oerter Richemond, Jaureſac und St. Laurent. Die Borderieweine ſind gute ſüße Sorten, die nach Holland, England und Norden gehen. Sie laſſen ſich weit weg zur See transportiren. Die, denen es an Süßigkeit gebricht, ſind nicht trinkbar, wer-

werden bald trübe, und ſchlagen auf der Reiſe um.

Die weiſſen und rothen Weine aus Saintonge gehen nach Hamburg, Lübeck, Bremen. Die beſten Sorten in Angoumois liefern Cognac, Aubeterre, Rochefoucault, und nach dieſen Angouleme. Die rothen inſonderheit gehen ins Ausland. Sie werden zu Charente oberhalb Rochefort geladen. Die meiſten Borderieweine von Cognac haben in guten Jahren einen lieblichen und angenehmen Geſchmack, beynahe wie Bergerac. Die rothen bleiben zum Theil in Frankreich, etwas wird auch nach Holland verladen. Man handelt ſolche in Gebinden von 27 Veltes.

Lyonnois iſt des Condrieux und der Rhoneweine wegen im Rufe. Der erſtere iſt ſeines überaus lieblichen und angenehmen Geſchmacks halber in Frankreich nicht allein, ſondern auch auswärts berühmt. Er wird um Rouanne gebauet, und über Lyon zum Handel gebracht. Er hält ſich noch länger, als Bourgognewein. Rhoneweine, die man auch Vins de rivage heißt, ſind ſtarke geiſtreiche, aber doch wohlſchmeckende Sorten.

Dauphine liefert gute und mitunter vortrefliche Weine, wenn gleich nicht in großem Ueberfluß. Die Gegend um St. Paul giebt einen herrlichen Tiſchwein. Längs am Rhone zwiſchen Valence und St. Valiere wächſt der ſchöne weiſſe auch rothe Heremitagewein, der wie nach Myrtenbeeren ſchmeckt, und ſehr geſund ſeyn ſoll. Er führt den Namen von einem Berge, der dem Flecken Thin oder Tain gegenüber liegt. Die um Vienne, beſonders die rothen von Cote rotie, und die weiſſen von Seyſſuel und Chateau-Grillet, ſind von vortreflicher Art, und finden allenthalben großen Beyfall. Man ziehet ſolche von Lyon, Avignon oder Condrieux. Dieſe Weine, ſo wie die aus Vivarais, Auvergne und Limoſin, werden in Schläuchen (outres) von zubereitetem Leder verfahren, welche zum Transport mit Mauleſeln bequemer als Gebinde befunden werden.

Touraine liefert weiſſe und rothe Weine in großer Quantität, welche zum Theil mit unter die feinen und edeln franzöſiſchen Weine gehören. Sie gehen häufig zum Handel. Die weiſſen, z. E. von Vouvray, St. George und Rochecorbon, führt man nach Holland, Flandern und mehrern Ländern, ſogar nach den Kolonien aus. Die rothen von Joue, Balland, St. Avertin und St. Cire werden nach allen großen Städten in Frankreich und

an die auswärtigen Höfe geſchickt. Die andern Weine von erſtem Range ſowohl weiſſer als rother Farbe, der Muskateller von Montbazon u. ſ. w., werden nach Paris, wie auch nach Berry, Normandie, ꝛc. verfahren. Amboiſe und die Gegend daherum giebt ziemlich gute weiſſe und rothe Tiſchweine, die inſonderheit zu Paris Vertrieb finden. Unter den rothen haben der von Cote-de-Cher, und unter den weiſſen die von Cotes de Noizay und Vernon den meiſten Ruf. Eine extrafeine Sorte giebt der ſogenannte Canton des Nobles. Dieſe wird ſehr hoch gehalten. Man verſchifft die Weine dieſer Provinz entweder auf den Loire- Vienne- und Cherflüſſen über Nantes, oder auch von Chinon, Saumur, u. ſ. w. aus. Sie werden zu Tours, Chinon und in andern Marktplätzen der Provinz in Poinçons von wenigſtens 33 Veltes gehandelt.

Bretagne bauet zwar an vielen Orten Wein, doch wird der meiſte zu Brantwein abgezogen. Dieß iſt auch der Fall mit denen, die im Reviere von Nantes gewonnen werden. Die aber, welche dieſe Stadt Holland und den nördlichen Ländern zuſchickt, ſind nicht eigenes Produkt, ſondern kommen aus Anjou, Vouvray und Bleſois. Die Gegend um Coveron liefert die vorzüglichſte Sorte unter den rothen Nanteser Weinen. Auf dieſe folgen die von Mosniere und Valette, Noirmoutier, der ſogenannte Stadtwein, ꝛc. Sie ſind faſt durchgängig nur leichter Art, und die Ausländer ſpekuliren darauf nur in guten Jahren. Man handelt ſie bey Tonneaux von 4 Oxhöft, deren jedes 32 bis 33 Veltes hält.

Elſaß giebt ſowohl rothe als weiſſe Weine, die in der Art den Franzweinen ähnlich ſind. Die rothen werden zuweilen für Burgunder zu Markte geſchickt, ſind aber leichter, und dabey bläſſer von Farbe. Ihr Geſchmack iſt angenehm, und ſie ſind geſund. Strohwein, heißt man eine Gattung oberelſaſſiſcher Weine von beſonderer Zubereitung, die weit und breit berühmt iſt. Es werden dazu immer die beſten und zeitigſten Trauben ausgewählt; man hängt ſie hernach auf, und wenn ſie gehörig abgetrocknet ſind, legt man ſie auf Stroh, und preßt ſolche erſt im nächſten Frühjahr, wo ſie dann völlig das Anſehen der Meertrauben oder Roſinen haben. Durch dieſe Behandlung iſt nun nichts zurückgeblieben, als der Geiſt und die Subſtanz. Der Handel mit Strohwein macht jetzt einen einträgli-

chen Zweig der Ausfuhr. Man ſchickt dieſen Wein bis in andere Welttheile. Hiervon giebt auch der Titel: elſaßer Weine, noch weitere Nachricht.

Lothringen, das Herzogthum Bar und die drey Bißthümer zeugen eine Menge guter Weine, die zum Theil auch in der Fremde guten Vertrieb finden. Bar insonderheit führt viel davon über St. Michel nach den öſterreichiſchen Niederlanden und ins Lüttichſche aus. Die vorzüglichſten Weingewächſe in dieſem Lande ſind um Loupmont, Buſſiere, St. Julien, Apremont und Barneville. Metz und die umliegende Gegend liefern häufig ſogenannten Moslerwein. Man handelt da den Wein nach Hottes von 44 pariſer Pinten. Toul baut gleichfalls Moslerwein, und man handelt ihn da nach Charges von beynahe 42 Pinten. Das Gebiet von Verdun hat anſehnlichen Weinbau. Der hieſige Wein iſt leicht und doch geiſtreich, und hat zugleich einen delikaten Geſchmack. Er wird ins Luxemburgiſche, Lüttichſche und nach Ardennes ausgeführt.

Die Inſel Corſika liefert ſowohl weiſſe als rothe, ſüße und feurige Weine. Unter den Sorten, die man hier gewinnet, ſind die um Capocorſo die vorzüglichſten; ſie kommen dem Mallaga ziemlich gleich. Die aus den Kirchſpielen Muriani und Campoloro ſind in manchem Betracht noch feiner und beſſer. Man führet ſolche häufig nach Holland aus. Die weiſſen werden, wenn ſie einige Jahre alt ſind, wegen ihrer Farbe und ihres Geiſtes, im Norden zu Verſtärkung junger leichten Franzweine gebraucht. Man handelt ſie auf der Stelle nach Barili von 2 Some, jedwede von dieſen 108 Pinten meſſend. Zu Marſeille nach Oxhöft.

Italien bauet vortrefliche Weine, mit denen aber, wenn man den Siracuſer, die ſardiniſchen, neapolitaniſchen und toskaniſchen Weine ausnimmt, kein gar groſſer Handel nach auswärts getrieben wird. Im Kirchenſtaate zeugt die Gegend um Orvieto weiſſe ſüße Weine, und Monteſiascone angenehmen röthlichen Muskateller, und auch weiſſen, die ſehr geſucht ſind. Viterbo giebt weiſſen Wein von ziemlich gutem Geſchmack. Bey Lavinia und Ardea wächſt vortreflicher Wein, der ſich durchs Verfahren noch ſehr veredelt, und hernach dem Mallaga gleich kommt. Um Albano fallen ſchöne weiſſe und rothe diuretiſche Weine, von lieblichem Geſchmack. Der Romaneſco, welcher bey

Montemalo wächſt, iſt weiß, und hat einen angenehm ſüßlichen Geſchmack. Perugia liefert Muskateller, der dem florentiniſchen gleicht, und in ganz Italien im Ruf iſt.

Das Königreich Neapel bauet in verſchiedenen Provinzen ſehr edle Sorten Weine, z. E. den berühmten Falerner, der am bajiſchen Meerbuſen gewonnen wird. Dieſer iſt dick, hochroth von Farbe, ein wenig ſüß von Geſchmack, aber doch voller Feuer. Man hält ihn für einen der beſten und geſündeſten in ganz Italien. Chiarello oder Chiarello piccante iſt ein lichtrother, leichter, aber ſüßlichter Wein, von angenehmen Geſchmack und Geruch. Er gehört unter die temperirten, folglich ſehr geſunden Weine. Lagrima de' Galliti, auch Lagrima Criſti, behauptet unter den neapolitaniſchen Weinen den Vorrang, und wird für einen der delikateſten überhaupt gehalten. Er wächſt am Fuße des Veſuvs, iſt von lebhaft rother Farbe, hat einen ſüßlichen Geſchmack, und überaus lieblichen Geruch. Kalabrien liefert den bekannten vortreflichen Muskateller, der bis nach Bourdeaux und weiter verfahren wird. Dieſer iſt roth von Farbe, und lieblich von Geſchmack. Ferner den Vin grecco von gelber Farbe, der bey Gerace fällt; verſchiedene andere weiſſe griechiſche Weine, und rothe Sorten von Puzzuolo, Gragnano, Piedimonte, u. ſ. w. Man ziehet dieſe Weine von Bari, Reggio oder Neapel, und handelt ſie im Lande nach Barili von 66 Caraffe, die beynahe mit 40 pariſer Pinten übereintreffen.

Die Inſel Sicilien zeugt theils feurige Weine, gleich den beſten bourdeauxer Sorten, theils auch ſüße und angenehme, die beyde ſtark ausgeführt werden. Unter den erſtern ſind die geſuchteſten der Faro, hernach die von Ali, Rocamadura, Niſi, Maſcali und Milazzo, alle rother Art. Der Faro fällt in der Gegend, wo der Leuchtthurm an der Meerenge ſich befindet. Er iſt einer der beſten Weine dieſes Landes, wenn man die hieſigen Likörweine davon ausnimmt.

Milazzo giebt einen guten Tiſchwein, der inſonderheit nach Maltha geht. Maſcali liefert auſſer dem rothen auch einen vortreflichen weiſſen Wein, der wegen ſeines feinen Geſchmacks weit und breit geſucht iſt. Beyde werden nicht weit von dem Etna, nämlich bey Annunziata, in großer Menge gebauet. Die von Ali, Niſi und Rocamatura folgen jenen in der Güte. Alle aber müſſen, ſo wie

die bourdeauxer Weine, ſich erſt durch die Schiffahrt veredeln. Auch müſſen ſie eben ſo wie die vorgenannten Franzweine gepeitſcht, geölt und abgeſtochen werden.

Siracuſa liefert zehn bis zwölf Gattungen weiſſer und rother Weine von vortreflicher Art, die in ganz Europa berühmt ſind. Man zählt unter die köſtlichſten auf der ganzen Inſel die weiſſen auch rothen Malvagia- oder Malvaſirweine, von welchen der Moscado calabreſe, Capriata, Moscado nero, Albanello und Peſtimbotta die vornehmſten ſind. Unter dieſen 6 Sorten ſind der goldgelbe Moscado und dunkelrothe Calabreſe, ſowohl an Geſchmack als auch an Geruch, die vorzüglichſten. Der zweyte übertrift den erſten zwar nicht an der Güte, wird aber nicht ſo häufig gebauet.

Der gelbe Capriata wird aus gepreßten Muskateller- und andern darunter gemiſchten welken und ſüßen Trauben verfertiget.

Moscado nero, gedeckten Muskateller, macht man durch eine Miſchung des Moscado mit einem andern rothen ſüßen Weine, welcher aus ausgeſuchten welken Trauben von ſchwärzlicher Farbe verfertiget worden iſt.

Albanello wird in geringerer Menge gezeugt. Dieſen bereitet man aus einer Traube, die den Namen Uva dolciſſima führt.

Peſtimbotta iſt ein leichter Wein, der ſelten ſo gut gefunden wird, als er bey etwas mehr Sorgfalt und beſſerer Behandlung ſeyn könnte. Man preßt ſolchen aus weiſſen Trauben, und füllt ihn gleich in Fäſſer, ohne weitere Umſtände. Die Trauben der übrigen Sorten werden, ehe man ſie auf Fäſſer füllt, ohne ſie zu preſſen, zuſammengeſtoßen, wo man ſie dann nicht nur 24 Stunden lang gähren läßt, ſondern auch mit den letzten Säften aus den zerquetſchten Trauben, deren Hülſen nach abgelaſſenem Moſt gepreßt werden, vermenget, wodurch der Wein ſtärker wird, und man ihm die allzugroße Süßigkeit benimmt.

Alle dieſe Weine werden aus Trauben, die zum Theil am Stocke, oder auch hernach von demſelben abgelößt an der Luft welk geworden ſind, zubereitet. Wenn man ſie am Stocke welken laſſen, bleiben ſie drey Tage in Haufen übereinander liegen, ehe ſie geſtoßen werden. Dieſe vielen Bemühungen, die man dabey hat, machen die Siracuſer ziemlich koſtbar. Die Weinbauer in dieſer Gegend haben aber auch ſäuerliche, leichte und wohlfeile, weiſſe und rothe Weine, bey deren Verfertigung ſie weniger

Umſtände zu machen pflegen.

Der Siracuſer wird über Meſſina und Livorno ausgeführt; aber auch zu Caſtelamare, Caſtel vetrano, Taormina, Melazzo, Avola, Agoſta und Siracuſa werden viele Weine geladen. Die letztere Stadt allein ſchickt jährlich über ein paar tauſend Fäſſer rother und weiſſer Weine nach Deutſchland. Die Inſel Lipari liefert eine Menge vortreflichen weiſſen auch rothen Malvaſirs. Die Salma von dieſer Inſel giebt beynahe 90 pariſer Pinten. Die ſicilianiſche Salma 10 Procent weniger.

Die ſardiniſchen Weine ſind unter ihrem eigenen Titel beſchrieben.

Das Venezianiſche giebt unterſchiedliche gute Sorten Weine, unter andern das Gebiet von Vicenza einen leichten und geſunden Wein, den ſogar podagriſche Perſonen ohne Beſchwerde trinken können; Verona den Vinacciolo; Brescia den Vin ſanto, einen ſchönen ſüßen, goldgelben Wein, der ſtark ausgeführt wird. Er muß aber ein paar Jahre gelegen haben, ehe er von gehöriger Güte iſt. Die venezianiſchen Inſeln liefern ſehr gute Weine, z. E. Corfu vortreflichen Muskateller, Leſina, Bua und Brazza ſchöne ſüße Sorten, und noch mehr Trau, Almiſſa, 2c. in Dalmazien. Der von Caſtelli und Almiſſa hat einen lieblichen Geſchmack wie Muskateller.

Im Genueſiſchen ſind die vornehmſten Sorten des daſigen Weingewächſes der Vernaccio, welcher auf dem Gebürge deſſelben Namens gebauet wird, und auch diesſeits der Alpen berühmt iſt. Im Oſten dieſes Landes wird der Moscatello di Levante, ein angenehmer weiſſer auch rother Wein, gewonnen, den man ſtark nach Trieſt und anderwärts hin verführt.

Von den toskaniſchen Weinen iſt unter dieſem Titel ausführlich gehandelt.

Die ſpaniſchen Weine ſind unter ihrem eigenen Titel abgehandelt; wir dürfen alſo nur die noch nachholen, die Spanien aus ſeinen Beſitzungen auſſer Europa zieht. Die canariſchen Eylande liefern vortrefliche Sorten ſtarker, lieblicher und ſüßer Sektweine in auſſerordentlicher Menge zum Handel. Für Europa iſt inſonderheit der auf der Inſel Teneriffa zubereitete Wein wichtig. Dieſer beſteht in ſogenanntem Malveſier, welches die edelſte Sorte, und in einem weniger ſüßen, oder Sektweine. Der erſtere iſt ein gekochter Wein, und wird von Muskatellertrauben gemacht. Beyde halten ſich lange Jahre. Die Inſel Canaria giebt den eigent-

gentlichen Canarienſekt, und Palma den Palmſekt. Von dieſem Gewächſe ſchätzt man den aus der Gegend um Brenia am höchſten. Ein groſſer Theil von dieſen Weinen geht nach Amerika, ein anderer nach Spanien, und das übrige wird von Engländern und Holländern abgeholt. Das Faß Canarienſekt hält zu Amſterdam 24 bis 25 Stekan. Man ziehet den Artikel von Cadix, Hamburg und Amſterdam.

Die portugieſiſchen Weine gleichen den ſpaniſchen ziemlich in der Art. Auch bey dieſen müſſen wir auf ihre Titel verweiſen, wo ſie beſchrieben ſind.

In den türkiſchen Staaten haben Bulgarien und Dobroge, Natolien, Syrien, die Moldau und Wallachey, die griechiſchen Inſeln, die Halbinſel Morea, u. ſ. w. Weinbau. In Bulgarien wird rother Wein in großer Menge, aber nur von mittelmäßiger Güte gezeugt. Man ziehet ihn von Tultſcha, Iſakſchia, Dajakewi, Matſchin, Miſewria und Deli-Orman. Es werden davon jährlich einige tauſend Wagen voll nach Rußland und Polen verfahren. Man handelt den Artikel nach türkiſchen Kantar.

Der Wein von Triboli in Natolien iſt hochroth von Farbe, dabey dick und ſtark; er gleicht dem Provencer, und wird häufig über das zabachiſche Meer nach Rußland ausgeführt. Man handelt ihn nach Oken. Auch werden viele Schiffsladungen nach Abaſien, Taurien und den Gegenden am ſchwarzen Meere verſchifft. Dieß iſt auch der Fall mit dem rothen Weine von Kara-Agadje in eben dieſer Provinz.

Die moldauiſchen und wallachiſchen Weine ſind unter ihrem Titel beſchrieben.

Syrien liefert dreyerley Weine zum Handel, nämlich rothe, weiſſe und gelbe. Die weiſſen ſind am ſeltenſten und koſtbarſten; dieſe ſind ſehr bitter von Geſchmack. Die beyden andern ſind zuckerſüß. Sie werden zum Theil gekocht, und gleichen dem Provencerwein. Die ungekochten rothen ſind geſünder, und gleichen den beſten bourdeauxer Sorten. Der gelbe Wein iſt bey den franzöſiſchen Kaufleuten unter dem Namen Vin d'or bekannt; er verdient dieſen Namen wegen der ſchönen Topasfarbe. Der vorzüglichſte wird in den Weinbergen um Zouq und das Dorf Masbech nahe bey Antoura gewonnen. Dieſer iſt nicht gekocht, ſchmeckt aber doch ſehr ſüß.

Die Weine, welche die Inſel Cypern liefert, ſind unter ihrem eigenen Titel beſchrieben.

ben. Die Inſel Scio giebt viel Malvaſir und Muskateller, und führt beyde in Menge nach Griechenland, der Levante und Italien aus. Der Malvaſir und Muskat von Kandia giebt dem cypriſchen in der Güte nichts nach, und iſt noch lieblicher von Geſchmack. Samos liefert einige tauſend Fäſſer rothen und weiſſen Muskateller. Der Baril wiegt 158 Pfund. Der rothe gilt nur halb ſo viel als der weiſſe, und iſt ſehr dunkel von Farbe. Beyde Sorten werden nach Scio, Rhodus und Rumelien ausgeführt. Der Wein von Santorin ſieht wie Rheinwein aus, aber er hat mehr Feuer; dieſen verſchifft man nach vielen Gegenden im Inſelmeer, und bis nach Konſtantinopel. Der von der Inſel Stanchio iſt ſüß und angenehm von Geſchmack, und hat einen feinen Geruch.

Taurien, die vorige krimiſche Tatarey, bauet Weine von vortreflicher Art, und führt ſolche häufig aus. Sie ſind alle weiß, und von leichter Art. Bloß der aus dem Gebiet von Soudag iſt ſtark und gleicht den Likörweinen. Die Bezirke, welche hier in dieſem Lande die beſten Gewächſe haben, ſind die von Belbek, Soudag, Katchi und Elma. Die ukrayniſchen und zaporogiſchen Koſacken holen davon jährlich gegen 100,000 Oken ab. Unter den hieſigen Weinen verträgt aber keiner, als nur der von Soudag, die Schiffahrt.

Unter den Weinen der übrigen Länder findet ſich weiter keiner, der Bemerkung verdiente, indem ſolche nicht auf unſere Märkte kommen. Der Kapwein vom Vorgebürge iſt unter dieſem Titel aufgeführt.

Was die Pflege und Wartung der Weine anbelangt, darüber geben die Bücher, die von der Kellerwirthſchaft und dem Weinhandel beſonders handeln, z. E. das Handbuch für Weinhändler, Leipzig 1790., u. ſ. w. Auskunft.

Weinraute, ſ. Raute.

Weinſtein, Tartarus, iſt ein ſteinharter Niederſchlag, der ſich in Geſtalt einer weißlichen oder röthlichen Rinde nach und nach aus den ſauren Weinen ſcheidet, und die innern Seiten der Gebinde überziehet. Der röthliche Weinſtein iſt gröber und weniger ſalzreich, der weißliche hingegen ſchwerer und glänzender. Beyde entſtehen jedoch aus erdigen, ölig-ſchleimigen, harzigen und ſalzigſauern Theilen, welche ſich in eine feſte Maſſe zuſammenſetzen. Den beſten Weinſtein geben die toskaniſchen, ſicilianiſchen, ungariſchen, provencer, Rhein- u. Frankenweine. Die Mittelſorten

ten erhält die Handlung aus Languedok, inſonderheit von Cette und Montpellier. Der beſte Weinſtein muß in lauter groben Stücken, dabey recht ſchwer, dicht und rein ſeyn, auch ſich leicht zerbrechen laſſen. Sein größter Verbrauch iſt in der Färberey und in den Apotheken; doch bedienen ſich dieſe nicht des rohen Weinſteins, ſondern vielmehr der daraus gezogenen und gereinigten Säure. Den italieniſchen Weinſtein zieht die Handlung von Venedig und Livorno, den ungariſchen von Fiume. Er iſt in Fäſſern von circa 1000 Pfund, und wird zu Livorno bey 100 Pf. mit 2 Procent Sconto gehandelt; auſſer der Thara gehet auch noch ein Procent für Staub ab. Zu Venedig handelt man die Waare bey 1000 Pf. zu ſo und ſo vielen Ducati correnti.

Weinſteincremor, oder Cremor tartari, iſt das weſentliche ſaure Salz des Weinſteins, welches man daraus durchs Auflöſen und Kochen mit Waſſer gereiniget erhält. Denn bey dem Abrauchen des Waſſers erzeugt ſich der Cremor in Geſtalt eines Häutgens, und dieſen nimmt man davon beſtändig ab, und trocknet ihn. Weinſteinkryſtallen, ſind eben dieß Salz, welches alsdann entſtehet, wenn der Cremor von dem ausdampfenden Waſſer nicht abgenommen wird, ſo daß er ſich anſammeln, und der Schwere halber zu Boden ſinken muß, da ſich alsdann Kryſtallen anſetzen. Beyde Artikel liefern Venedig, Cette, Montpellier, und verſchiedene Fabriken in Franken, worunter die zu Wertheim die beſte und reinſte Waare giebt. Der franzöſiſche Weinſteinrahm wird inſonderheit zu Calviſſon und Aniane in Languedok verfertiget, und taugt zur Färberey weniger, als die deutſche und venezianiſche Sorte.

Vitrioliſirten Weinſtein, Tartarum vitriolatum, einfachen, wie auch flüchtigen Weinſteingeiſt, und gereinigtes Weinſteinſalz, Sal Tartari, für die Apotheken und Fabriken, liefert die Fabrik der Herren Glenk und Rückert zu Ingelfingen im Hohenlohiſchen, im Großen, und zu ſehr billigen Preiſen. Sie verkauft nach nürnberger Gewicht, und den Louis d'or zu 6 Gulden Rheiniſch gerechnet.

Weißkohl, ſ. Kohl.

Weitzen, Triticum, ſiehe unter dem Titel: Korn. Türkiſcher Weitzen, in Ungarn, Slavonien und den anliegenden Ländern Kukuruz genannt, iſt ein vorzügliches Produkt jener Länder. Man findet da auf gut ge-

düngten Aeckern Stämme von Kukuruz, die fünf Aehren treiben; in jedweder Aehre befinden ſich zuweilen 6 bis 700 Körner, welches eine Vermehrung von 3000 bis 3500 Malen iſt. Er ſchießt über 7 Schuh in die Höhe. Das Mehl dient den Menſchen zur Speiſe, und wird auch zur Viehmaſt angewandt. Der ſtärkſte Handel mit türkiſchem Weitzen wird zu Trieſt, Venedig, Genua und Ancona getrieben, wo des Jahrs viele hundert Schiffs-Ladungen ankommen.

Wenſiga, in Rußland die Rückenſehnen von den Sewrjugenfiſchen, welche getrocknet und ſo zum Handel gebracht werden. Sie dienen zur Speiſe.

Werg, Heede, heißt man den groben und verworrenen Abgang vom Flachs und Hanf, der beym Hecheln an dem Werkzeuge hängen bleibt. Die Seiler machen daraus ſchlechte Stricke und Lunten. In Frankreich und den öſterreichiſchen Niederlanden ſpinnt man daraus ein gemeines Garn, das hernach zu rohen Leinen verwebt wird. Das gröbere wird zu Sack- und Packleinen verarbeitet, und einen andern Theil gebraucht man beym Kalfatern der Schiffe. Kratzheede iſt die ſchlechteſte Sorte unter den Heedeſorten. Man ſehe des Mehrern wegen die Titel: Flachs und Hanf, nach.

Wermut, Abſinthium, Artemiſia Abſinthium L., eine bittere Arzneypflanze, die man in gemeine, deutſche, Feld- Berg- zahme- Garten- und römiſche Art unterſcheidet. Grund, Lage und Klima verändern das Gewächs in etwas, ſo daß der Wermut an trocknen, warmen und erhabenen Orten angenehmer und gemäßigter am Geruch und Geſchmack ausfällt, und daher auch vorzüglich eingeſammlet wird. Man bauet ihn insgemein in Gärten, ziehet aber doch den, der von ſelbſt an vorgedachten Orten wächſt, und viel weißgrauer, kleiner und kurzblätteriger iſt, dem Gartenwermut vor. Der erſte iſt auch mit dem pontiſchen und römiſchen der Alten einerley; der aber, ſo in einem feuchten, etwas ſchattigen Boden, bald wäſſericher bald fetter, und am Geruch und Geſchmack widriger, auch dabey mehr grün als weißgrau iſt, dient in Ermanglung des wilden, eben ſo wie das Löffelkraut. Der Wermut, welcher im andern Jahr nach ſeiner Ausſaat blühet, gehöret unter die niedrigen Staudengewächſe, die drey oder vier Jahre dauren, bis ſie zu holzig werden, und nach häufig ausgeſtreueten Saa-

Saamen endlich vergehen, wenn ſie nicht durch Zertheilen der Wurzelſtöcke im Herbſte und Frühling vermehrt werden. Seine holzige, gar nicht bittere Wurzeln bringen ſtarke Pflanzen mit zwey Fuß hohen, auch wohl längern viereckigen, jährlichen und ſehr äſtigen Stengeln, und die ganzen Pflanzen, welche mit ſtark zuſammengeſetzten, in viele Aeſte zertheilten und eingeſchnittenen, oberwärts grünlich aſchgrauen, unterwärts aber mehr ſilbergrauen, weichen, wolligen Blättern beſetzt ſind, haben ein beſonderes Anſehen. Die kuglichten gelben Blumenknöpfe ſitzen nach einer Seite zu hangend auf langen ziemlich einfachen Stielen, welche aus den Winkeln, die die kleinen obern Blätter mit dem Stengel machen, hervorkommen. Im Junius und Auguſt ſtehet die Pflanze in der Blüte, und bringet im September längliche Saamen, womit manchmal der Zitwerſaame, Semen Cinæ oder Santonici, verfälſcht wird. Für die Apotheken werden Blätter, Wipfel, Blumen, das in der Blüte ſtehende, oder der Saamenreife ſich nähernde Kraut im Julius und Auguſt eingeſammlet, und an luftigen Orten im Schatten allmählig und vollkommen getrocknet. Es wird dieſes Kraut innerlich und äuſſerlich in der Medicin gebraucht. Man ziehet darüber Wein und Brantwein ab, u. ſ. w.

Wettergläſer, unter dieſem Namen bringt man zweyerley Gattungen kleiner Kunſtwerke zum Handel. Die eine, welche man Thermometer heißt, beſtimmt die Grade der Wärme oder Kälte der Luft, und der lebenden Körper. Dieſes Inſtrument beſtehet aus einem luftleeren Glasrohre, in welchem ein hochrektifizirter Spiritus eingeſchloſſen iſt, der die geringſte Vermehrung der Wärme empfindet, und dann im Glaſe ſteigt. Die Grade, in welche das Inſtrument eingetheilt wird, hängen von der Willkühr des Künſtlers ab. Barometer, heißt man das von Torricelli erfundene Inſtrument, welches die Schwere und Leichte, oder auch die Dehnung der Luft anzeiget. Es beſtehet aus einer dünnen gläſernen Röhre, die an einem Ende zugeſchmelzt, oder hermetiſch geſchloſſen, am andern aber offen, mit Queckſilber gefüllt, und in ein Gefäß mit dergleichen geſtoßen iſt. Das in der Röhre ſteigende Queckſilber deutet ſchwere Luft und zugleich ſchönes heiteres Wetter, das ſinkende hingegen leichte Luft, folglich Wind oder Regen an. Die meiſten dieſer Wettergläſer

bringt man von Venedig, Como, Canzo, Florenz, Augsburg, u. ſ. w.

Wetterklee, Wetterkraut, ſ. Hirſchklee.

Wetterröſslein, ſ. Sigmarswurz.

Weyrauch, ſ. Weirauch.

Widerthon, ſ. Güldenwiderthon.

Wieſel, kleine Hermeline, ruſſiſch Laski, ein dem Hermelin ähnliches Thier, das aber kleiner iſt, und nichts ſchwarzes am Schwanze hat. Man fängt ſie in Rußland in der Gegend um die großen Flüſſe, und miſcht die Felle unter die Hermeline, beym Verkauf an Leute, die es nicht gerade verſtehen. Eine zweyte Art, die bis jetzt noch nicht naturhiſtoriſch beſchrieben worden, ſind die feuergelben Wieſeln, Muſtela Siberiaca, ruſſiſch Kulonki, eine Art Waldthiere mit einem röthlichen Fell, die nur in den waldigten Gegenden Sibiriens angetroffen werden, und am Jeniſey gemein ſind. Die Chineſer ſuchen dieſen Artikel. Die Felle werden entweder roh oder ſchon zugerichtet gehandelt. Der Markt iſt zu Irkutzk.

Wieſenbetonien, ſ. Betonien.

Wieſenkümmel, ſ. Kümmel.

Wieſenraute, Thalictrum, ein Kraut mit vierblätterticht regulairen Blumen, die buſchförmig beyſammen ſtehen, worauf unbedeckte Saamen folgen. Es wächſt an Wieſen- und Waſſergräben; die Blätter und Wurzeln ſind von ſehr bitterm Geſchmack. Beyde werden in der Medicin gebraucht.

Wieſenwolle, ſ. Ruhrkraut.

Wilde Anemone, Küchenſchell, Schottenblume, Pulſatilla, Anemone ſylveſtris, eine Pflanzenart mit fünf- oft auch ſechsblätterricht regulairen Blumen, worauf unbedeckte borſtige Saamen zum Vorſchein kommen. Sie wächſt an dürren Hügeln und leimichten trockenen Orten, und blüht im April. Die Wurzel wird wegen ihrer ſchweißtreibenden Kraft innerlich, und die Blumen und Blätter zum Etzen äußerlich in Medicin gebraucht.

Wilde Katzen, Steinkatzen, ruſſiſch Koſchkidikija, werden beſonders in den Steppen um die kirgiſchen Horden in Rußland angetroffen. Sie ſind größer als Hauskatzen, und gleichen dem Luchs, nur daß ſie nicht völlig ſeine Größe haben. Ihr Fell iſt grobhaarigt und dick. Das Stück gilt zu Kjachta einen bis zwey Rubel.

Wild Lackritzen, ſ. Engelſüß.

Wilder Majoran, ſ. Doſten.

Wilder Mohn, ſ. Klapperroſen.

Wilde Münze, ſ. Roßmünze.

Wilde Mirten, ſ. Mäuſedorn.

Wild Mutterkraut, und wilder Poley, ſ. Ackermünze.

Wilde Raute, ſ. Erdrauch.

Wilder Safran, ſ. Saflor.

Wilder Thymian, ſ. Quendel.

Winde, convolvulus, ein Kraut mit glockenförmigen einblätterichten Blumen, wovon die ungewundene, die kriechende, und die ſteigende Sorte bekannt ſind. Die große und die kleinere Art, von welchen die erſtere an den Zäunen und Sträuchen, die andere aber im Getraide wächſt, werden in der Medicin genutzt.

Windröslein, ſ. Anemone.

Winterblume, ſ. Reinblume.

Wintergrün, ſ. Epheu.

Wintergrün, Winterkraut, Holzmangolt, Pyrola, die Arten dieſer Pflanze ſind ſowohl gebürgiſche als Heidekräuter, die in vielen Gegenden gar nicht, in andern nur einzeln, in noch andern, als z. E. in der Mark Brandenburg, in Großpolen, den beyden Lauſitzen, in Mecklenburg und Pommern vor andern, ſehr häufig in den ſchattigten Harzwaldungen, im jungen Holze vorzüglich angetroffen werden. In Arzney werden inſonderheit das gemeine größere Pyrolenkraut mit runden Blättern, das kleine ſchmalblätteriche, und das ſtaudige Wintergrün gebraucht. Alle drey Sorten ſind beſtändige Pflanzen, mit kriechenden Wurzeln; ſie blühen in den Sommermonaten, und haben weder in dem trockenen Kraute, wie ſolches die Apotheken führen, noch in den Blumen einen Geruch, der Geſchmack aber iſt herbe und zuſammenziehend. Sie kommen unter die äuſſerlichen Wundmittel.

Wintersrinde, ſ. Chacharill.

Wißmuth, Aſchbley, Bismuthum, eine Bergart, die unter dem Zinne bricht, und aus dem ſächſiſchen Erzgebürge, von Schneeberg, Annaberg, Marienberg, u.ſ.w., wie auch aus Böhmen, England, ꝛc. zum Handel gebracht wird. Der Wißmuth bricht ſelten allein, ſondern faſt immer mit Kobalt vermiſcht. Seine Speiſe iſt der Marcaſit, deſſen ſich die Künſtler und Metallarbeiter zur Zuſammenſetzung verſchiedener Erze, inſonderheit des Glockenerzes, des weiſſen Kupfers, ꝛc. bedienen. Im ſächſiſchen Obererzgebürge

ge ſind reiche Anbrüche von dieſer Bergart. Man kann den Wißmuth aber doch für kein wahres Metall halten, indem er ſich weder ziehen noch hämmern läßt. Die Schriftgießer nehmen ihn unter die Maſſe, woraus ſie ihre Lettern gießen. Die Zinngießer ſetzen ihn dem Zinne zu, und die Apotheker machen davon allerhand Präparate. Er wird Pfundweiſe gehandelt.

Wölfe, von dieſen wilden und reiſſenden Thieren werden die Bälge inſonderheit aus Polen, Rußland und andern nördlichen Ländern zum Handel gebracht. Sie werden theils in jenen Ländern mit den Haaren zugerichtet, und Stückweiſe oder in Pelzen herausgebracht, theils auch roh zu Markte gebracht. Von der ruſſiſchen Landesart ſind die Trukoniſchen die berühmteſten und langhaarigſten. Die Kirgiſiſchen ſind nicht ſo groß wie die Baſchkiriſchen, aber reicher von Pelz, und leichter als die ruſſiſchen. Zuweilen fallen ſie ſo weiß aus, daß ſie den Turuchaniſchen gleich kommen. Sie werden in der Steppe jenſeits des Ural und in dem Kirgisdiſtrikte in großer Menge erlegt, und die Felle nach Orenburg zu Markte gebracht. In den nördlichſten Wildniſſen gegen den Ocean ſind die weiß und grauen am häufigſten. In der Kaſchwinskaja Sloboda giebt es oft ganz ſchwarze Wölfe; die man am Jeniſey fängt, übertreffen die von allen übrigen Orten um ein merkliches an Größe, deswegen gelten ſie auch im Preiſe allemal höher, als die Felle, die man vom Ob oder von der Lena erhält. Die Trukoniſchen werden nach Orenburg zu Verkauf gebracht, und davon jährlich gegen 20,000 Stück verhandelt. Man verſchickt ſie hernach weiter nach Polen und in die Türkey. Auch bringen die Kirgiſen viele Steppenwölfe, die zwar ſchlecht von Haaren, übrigens jedoch leicht ſind, nach Orenburg und Troizkaja. Auch Amerika liefert Wolfsfelle. Die Preiſe in Orenburg ſtanden vor ein paar Jahren ſo: Große Wolfsfelle, das Stück einen Rubel und 20 Kopeken. Mittlere 90 Kop. Kleine 60 K. In Petersburg: Trukoniſche beſte Sorte, 15 Rubel. Wolfsbäuche, ein Pelz 600 Rubel. Wolfsrücken, ein Pelz davon 25 Rubel. Beſter ſibiriſchen Wölfe, das Stück 8 Rubel. Wolfsbäuche, ein Pelz 200 Rubel. Dergl. ordinaire, das Stück 5 Rubel. Wolfsbäuche, ein Pelz 80 Rubel. Ditto geringere Sorte, 40 Rubel. Landwölfe, beſte Sorte, das Stück 4 Rubel.

Ditto, geringſte Sorte, 2 Rubel. Wolfsbäuche, beſte Sorte, ein Pelz 35 Rubel. Dergl. geringſte Sorte, 22 Rubel. Beſte Rücken, ein Pelz 20 Rubel. Ditto geringſte, 15 Rubel. Zu Kjachta: Wolfsfelle, das Stück 2 bis 8 Rubel. Pfoten, 30 bis 70 Kop. Junge, die aus der Mutter geſchnitten werden, 30 Kop.

Von den Kanadiſchen gilt das Stück zu London 25 Sh. Sterling.

Die Wolfszähne werden zum Theil für die Kinder in Silber gefaßt, theils in hölzerne lange Stiele befeſtigt, und hernach von Buchbindern und andern zum Poliren ihrer Arbeiten gebraucht.

Wolfsbeer, ſ. Pariskraut.

Wolfsbohnen, ſ. Feigbohnen.

Wolfsfuß, ſ. Herzgeſpannkraut.

Wolfskraut, ſ. Stephanskörner.

Wolfsmilch, Eſula, Tithymalus, ein Kräutergeſchlecht mit ätzendſcharfem Milchſafte, und fünfblätterichten regulairen Blumen, und dreygetheilter Frucht, deren Saamen und Wurzeln heftig purgiren. Dazu braucht man ſie zuweilen in der Medicin.

Wolgemuth, ſ. Doſten.

Wolle, lana, ein ungemein wichtiger Zweig des allgemeinen Handels, der unzähligen Manufakturen den Stoff giebt, und in ungeheurer Menge theils noch roh und unzugerichtet, theils gewaſchen, gekämmt, geſponnen, u. ſ. w. zugerichtet, zum Handel gebracht wird. Der Einkauf des Materials iſt bey der Wollenmanufaktur eines der angelegentlichſten und wichtigſten Geſchäfte, und ſetzt richtige Kenntniß und Erfahrung bey denen voraus, die ſich damit abgeben wollen. Solche müſſen die Wolle von verſchiedener Art und zu mancherley Gebrauch einzukaufen wiſſen, und mit den Fällen bekannt ſeyn, wo ein mit Unverſtand oder Unbehutſamkeit geſchehener Kauf Streitigkeiten und unvermeidlichen Schaden nach ſich ziehet, der hier um ſo erheblicher ſeyn kann, da von dieſer Waare gar oft ſtarke Vorräthe eingekauft werden. Es wird aber auch erfordert, daß einer die Gegend und den Ort kenne, wo er einkaufen will, die Güte der Schäfereyen, des Viehes und der Wolle: ob die Gemeinhut daſelbſt aufgehoben, und die Weide vermittelſt beſſerer Futterkräuter verbeſſert, die Schäferey durch ſpaniſche Widder veredelt, das Melken des Viehes aber abgeſchaft ſey, wodurch ungleich mehr und beſſere Wolle gezeugt wird, als ſonſt; ferner, ob die Schäfer

ſer Hammel im Ueberfluß, oder mehr Widderſchaafe halten, als welche gewöhnlich eine feinere, aber nicht ſo ſtarke und reichhaltige Wolle, wie die Hammel, geben, ob es gleich auch feine Hammelpelze giebt; endlich, ob das Jahr vorher viele Hammel verkauft, und dafür viel Jährlinge aufgezogen worden, welche insgemein viel kurze Wolle geben, oder ob man ſich der Mutterſchaafe entlediget habe, welche eine feinere Wolle tragen, die aber nicht ins Gewicht fällt, u. ſ. w.

Die Wolle iſt aber entweder einſchürig, oder zweyſchürig. Einſchürige Wolle fällt von ſolchen Schaafen, die jährlich nur einmal, nämlich gegen Pfingſten, geſchoren werden. Schaafe dieſer Art werden insgemein auf hohen Gegenden, und auf einer nicht ſonderlich fetten Weide gehütet. Die Fäden dieſer Wolle laſſen ſich ſehr lang ausziehen, und je länger ſie ſich ausziehen laſſen, deſto beſſer iſt die Wolle. Dieſe Eigenſchaft macht die vorgedachte Wolle dazu geſchickt, daß ſie fein und feſt geſponnen werden kann, und daher wird dieſe Sorte mit vorzüglichem Nutzen zu Wollenzeugen gebraucht.

Die zweyſchürige Wolle gewinnt man von ſolchen Schaafen, die zweymal im Jahr, nämlich im Frühjahr und Herbſte, geſchoren werden, unter welchen die von der erſtern Jahrszeit vor der letztern den Vorzug behauptet. Die Wolle von dieſen Schaafen kömmt den Haaren bey, ſie iſt daher kurz in Abſicht der einzelnen Fäden, hat aber wieder den Vorzug, daß ſie ſich gut filzet. Dieſer letztern Eigenſchaft halber wird ſie am füglichſten zu Tüchern verarbeitet; ſie muß kurz, weich und fett ſeyn, weil ſie ſich in dieſem Zuſtande am beſten filzet. Man gewinnet dieſe von ſolchen Schaafen, die auf einer niedrigen und fetten Weide ihre Nahrung finden; doch können auſſer der hohen Weide auch die Futterkräuter, wie die Erfahrung beweißt, das Ihrige zu der gedachten Güte beytragen.

Eine der vornehmſten Krankheiten der Schaafe iſt die Raude oder Krätze, welche ſo anſteckend iſt, daß nicht nur Heerden, ſondern ganze Gegenden, die einmal damit behaftet ſind, nie wieder davon befreyet werden können. Sie iſt auch der Grund, warum man die Schaafe überhaupt in reines Vieh und in Schmiervieh einzutheilen pflegt. Er rührt daher, weil unreine und krätzige Schaafe beſtändig geſchmiert werden müſſen,

welches die Wolle verunreiniget und verringert.

Zweywüchſige Wolle iſt die, wo man die rechte Schurzeit hat vorbeyſtreichen laſſen. In dieſem Fall iſt die alte Wolle gehoben, die neue nachgewachſen, die mittlere, welche erſt auf der Haut geſeſſen hat, filziger, und die obere taub geworden. Es muß daher die obere und untere Wolle abgeſchnitten werden, und die mittlere filzigte taugt zu weiter nichts, als zum anſchroten. Man nennet die Wolle gleichfalls zweywüchſig oder hungerfilzig, wenn die Schaafe im Winter ſchlecht gefüttert worden ſind, denn alsdann wird die Wolle auf der Haut gleichſam filzig, und muß als unbrauchbar weggeſchnitten werden. Die Tuchmacher bedienen ſich eines eigenen Ausdrucks, die Wolle zu bezeichnen, die nicht filzig iſt; ſie ſagen: die Wolle, die auf der Haut ſitzet, muß flüßig, das will ſagen, weder feſt noch filzig, und in den Spitzen nicht ſtumpf ſeyn. Futtericht ſeyn, (dieß iſt ein Ausdruck der Wollarbeiter) bedeutet einen Fehler der Wolle, wo ſie durch vegetabiliſchen Unrath, z. E. Schöben von Flachs, Spelz von Getraide, Kletten, Strohhalmen, u. ſ. w. verunreiniget iſt. Die Wolle von ſolchen Schaafen, die in den Waldungen harzigter Nadelhölzer weiden, hängt an den Spitzen voller Harz, und iſt daher ſehr gering im Werth.

Die Schäfer haben die Gewohnheit, daß ſie die Schaafe vor dem Scheeren waſchen, den Pelz mit der Schaafſcheere abnehmen, und jeden Pelz beſonders zuſammenwickeln, welchen man einen Dunk nennet. Lammwolle muß davon geſchieden ſeyn; dieſe wird an die Hutmacher verkauft, und iſt zur Wollenmanufaktur nicht anwendbar. Die Schäfer verſtehen ſich aber auf den betrüglichen Kunſtgriff, die brauchbare Wolle in der Mitte eines ſolchen Dunks mit unterzumengen, meiſterlich.

Der Sachkundige muß bey dem Einkauf der Wolle ſowohl das äuſſere Anſehen als das Gefühl zu Hülfe nehmen. Eine brauchbare Wolle muß zuerſt einen guten Stapel haben, das will ſagen: ſie muß ſich gut ausziehen, und überhaupt weich und fett anfühlen laſſen. Doch kommen hierbey auch der Ort und die Umſtände in Betrachtung, wo und wie die Wolle gewonnen worden iſt. Die das Werk verſtehen, kennen die Oerter in jedem Reviere ſehr genau, wo die beſte Wolle fällt, und ziehen von Zeit zu Zeit Erkundigung darüber ein. Es

kann

kann aber auch die Wolle in einem und demſelben Orte nicht alle Jahre gleichgut ausfallen, weil theils die Weide nicht in jedem Jahr von gleicher Güte iſt, theils auch durch Nebenumſtände verringert wird. Zu den letztern gehört, wenn die Schaafe an einem windigten Tage gewaſchen worden ſind, wo ſich viel Staub in die Wolle geſetzt hat.

Raufwolle, heißt man die, welche die Weißgerber von den Schaaffellen abgekalkt haben, und die hernach abgewaſchen an die Tuchmacher verkauft wird. Sie ſtehet den andern Wollearten ſehr nach. Blut- oder Blötwolle iſt die, welche von geſtorbenen oder getödteten Schaafen geſammlet wird. Schmierwolle iſt die ſchlechteſte, dieſe fällt lang, zottigt und grob.

In Deutſchland fällt die beſte und vorzüglichſte Wolle in Schleſien, Böhmen, Sachſen, der Mark Brandenburg, im Lüneburgiſchen, um Bremen, und hernach im Mecklenburgiſchen und in Pommern. Die ſchleſiſche und böhmiſche darf, ſo wie die märkiſche, nicht ausgeführt werden. Die Schaafzucht in Sachſen iſt vorzüglich durch ſpaniſche Stöhre, welche ſeit 1763 zu wiederholtenmalen eingebracht wurden, in einem hohen Grade veredelt worden, ſo daß man jetzt ſchon einheimiſche ſpaniſche Wolle auf den Markt bringen kann. Im meißniſchen und leipziger Kreiſe fällt auch vorzüglich gute, inſonderheit um Perle in dieſem letztern. Die mecklenburgiſche iſt vier bis fünf Procent beſſer, als pommerſche. Dieſe letztere iſt einſchürig, und wird entweder unverarbeitet nach Holland, Dännemark und Schweden ausgeführt, oder zu Garn geſponnen nach Schweden und Dännemark geſchickt.

Unter den ausländiſchen Arten haben die ſpaniſche und engliſche den Vorrang, hernach folgen die holländiſche, portugieſiſche, italieniſche, däniſche, türkiſche, und die levantiſche.

Die ſpaniſche Wolle kann keine Nation entbehren, indem zu den feinſten Tüchern und Zeugen immer wenigſtens ein Theil ſpaniſcher Wolle erfordert wird. Man ſchäzt die Anzahl aller Schaafe in Spanien auf dreyzehn Millionen Stück, unterſcheidet ſie aber in zwey Sorten, nämlich in wandernde (Ovejas merinas oder tras humantes) und in bleibende Schaafe. Dieſe letztern machen die größte Zahl aus. Die Merinoſchaafe wandern aus den kalten Höhen von Montanna an den Gränzen von Altcaſtilien, Molina de Aragon,

gon, aus Leon, Segovia, Avila und Burgos, im Jahr zweymal, nämlich mit Ausgang Septembers zur Winterweide nach den mildern Gegenden in Eſtremadura, Cordova und Mancha; und im April wieder zurück nach den Sommerweiden in Aragonien und ihrer Heimath. Die Wanderung iſt jedoch nicht das, was die Feine der ſpaniſchen Wolle verurſacht, denn viele von den bleibenden Heerden liefern eben ſo feine Sorten; ſondern die Sache iſt einmal von alten Zeiten her ſo eingeführt worden, und dauert jetzt noch immer fort, weil die großen Eigenthümer und Klöſter, denen jene Heerden gehören, dabey ihren Vortheil finden. Man ſchätzt die Menge der feinen Wolle, die in ganz Spanien gewonnen wird, auf eine Million Arrobas, jede von 25 Pfund im Gewicht. Davon werden über 500,000 Arrobas gewaſchen, und etwa ein Drittel oder Viertel ſo viel ungewaſchen ausgeführt. Nur die feinen Sorten darf man exportiren, von den gemeinen iſt die Ausfuhr nicht erlaubt. Im Monat May fängt die Wollſchur in Spanien an. Dieß Geſchäfte wird in großen weitläuftigen Gebäuden, Esquileos, vollzogen, die manchmal 40, 50 bis 60,000 Stück Schaafe faſſen können. Eine jede Heerde, die einem großen Eigenthümer gehört, heißt Cavana, und erhält noch den Namen des Herrn zum Beyſatz. Die Cavanas des Escurials, von Bejar, Negretti, Paular, ꝛc. ſind am meiſten im Rufe.

Die Wolle von jedem Schaaf wird in viererley auch wohl mehr Sorten eingetheilt. Lanas refloretas, heißt der Spanier die beſte und feinſte, vom Bauch und Rücken des Schaafs. Finas, die vom Halſe und den Seiten. Segundas, die von den Schultern; und Terceras, die von den Füßen. Wenn die Schur geendiget iſt, packt man die Wolle ohne weiters in Säcke, und bringt ſie entweder nach den Seehäven, oder in die Landſtädte, und nach den Wollwäſchereyen. Dieſe letztern ſind in Kaſtilien hier und dort zerſtreuet; es giebt ihrer auch viele um Segovia. Die Operation, die man da mit der Wolle vornimmt, iſt zwar nichts weniger, als vollkommen, denn ſie wird in Holland und anderwärts noch einmal gewaſchen, doch erfüllt man dadurch den Zweck, worauf es abgeſehen iſt, nämlich, die Wolle ſo zuzurichten, daß ſie ohne Schaden zur See verfahren werden kann. Die Wäſcherey geſchieht im Junius, und da die Wolle meiſtens ſehr unrein iſt, ſo ge-

hen

hen beym Waſchen oft fünfzig Procent verloren. Je feiner die ungewaſchene Wolle iſt, deſto mehr liefert ſie nach der Wäſche im Gewicht. Daher geben die Leoneſas und Segovias unter allen am meiſten aus, und ihre Correſponſion (Ausbeute) fällt am vortheilhafteſten. Die Gattungen der ſpaniſchen Wolle folgen auf einander im Range wie nachſteht: 1) Leoneſas, iſt die ſuperfeine Sorte, welche in Leon von ſolchen Heerden gewonnen wird, die den Sommer auf den Bergen zubringen, und im Herbſt nach Eſtremadura wandern. Auf der Rückreiſe werden ſie in Kaſtilien geſchoren, und die Wolle läßt man zu Segovia, Buitrago, Ortijoſa, ꝛc. waſchen. Dieſe iſt roſenroth oder incarnat von Farbe, im Gefühl ungemein ſanft, obgleich nicht lang, dabey dicht zuſammenſtehend, krauſe und elaſtiſch.

2) Segovianas, heißt man die darauf folgende Sorte. Dieſe wird in der Gegend um das Kloſter Escorial gezeugt, und ſtark ausgeführt. Sie hat zwar die Farbe der Leoneſas, aber nicht die ſeidenähnliche Feine. In mehreren Orten dieſer Provinz, z. E. zu Mondajos, Buitrago und Pennaranda, gewinnet man ebenfalls ſehr ſchöne Sorten, ſie ſtehen aber doch in der Feine und Stärke den Leoneſas nach. Sie führen den Namen de los Puertos oder Segovianas ordinarias.

3) Sorias Segovias, die Wolle aus dieſer Landſchaft ſoll der feinen Segovia nicht viel nachgeben, doch ſtehen einige Sorten unter derſelben, z. E. die Sorias de los Rios, de los Cavaleros, del Campo, und de Lumbreras. Dieſe beyden letztern Sorten fallen von bleibenden Schaafen. Die Farbe der Siguencas Segovianas fällt ins Hellgelbe, weil die Schaafe mit Ockererde beſchmiert werden.

4) Die von Avila iſt eine trefliche Wolle, die der N. 3. nichts nachgiebt.

5) Burgos und die umliegende Gegend giebt die Burgaleſas, ſchön roſenfarbener Art, zuweilen auch weiß; ſie wird aber einige Monate nach der Wäſche etwas ſturrhaarig, welches von dem kalten Gebürgswaſſer herrührt.

Zu den Gegenden, welche die ſchlechtern Sorten geben, rechnet man Molina, Ortigoſa, Albaracia in Aragonien, und Badajoz in Eſtremadura.

Die von Sevilla wird, ſo wie die aus dem übrigen Andaluſien, nur zur halbfeinen Art gerechnet. Die Wolle kömmt, ſo wie ſie von den Schaafen abgenommen wor-

den iſt, nach den Lavaderos. Hier bekommen ſie die Apartadores oder Sortirer in die Hände, die ſie in gehörige Klaſſen eintheilen. Dieſe Leute ſind in ihrem Geſchäfte ſo geübt, daß ſie auf den erſten Anblick ſehen können, von welchem Theile des Thiers ein Flocken Wolle ſey, den man ihnen vorlegt. Wenn die Sortirung geſchehen iſt, dann breitet man die Wolle auf Hürden von Holz aus, ſchlägt ſie, damit aller Staub und Unrath davon abfalle, und trägt ſie hernach in den Lavadero. Die Wolle wird nun in groſen viereckigten Behältern, die mit behauenen Steinen ausgelegt ſind, mit mehr oder minder heiſſem Waſſer, nach dem die Wolle fein iſt, gewaſchen und wohl getreten. Wenn dieß vorbey iſt, wird die Wolle von neuem auf die Hürden zum Abtrocknen hingelegt. Hernach wird ſie mit kaltem Waſſer rein abgeſpühlt. Zuletzt breitet man ſie auf abhängigen Raſenſtücken vier oder fünf Tage lang an der Sonne zum Trocknen aus, und wenn ſie hinlänglich trocken iſt, packt man ſie in Säcke, und verführt ſie. Jeder Sack wird mit dem Anfangsbuchſtaben der Sorte, die er enthält, und überdieß mit dem Zeichen der Cavanna bezeichnet.

Die Lammwolle wird mit der von den Schaafen in einem Ballen zuſammen verkauft, welches für die Käufer der ungewaſchenen Wolle nachtheilig iſt, da ſie auf dieſen Fuß die Lammwolle eben ſo theuer als die andere bezahlen müſſen, und doch weniger dafür bekommen. Die größere oder geringere Menge der Lammwolle hängt aber von der Witterung ab, die im vergangenen Winter geweſen iſt; fällt dieſe gelind, ſo können die Schaafe wegen des reichlichen Futters ihre Lämmer hinlänglich ernähren, und man ziehet ſie alſo auf; iſt aber der Winter ſtrenge, und das Futter mangelt, ſo können die Schaafe nicht alle Lämmer ernähren, die Schäfer müſſen alſo viele Lämmer ſchlachten. In dem erſten Fall, nämlich wenn der Winter gelind geweſen, beträgt die Lammwolle 1/5 oder 1/7 aller Wolle in einem Ballen; in dem zweyten aber nur ein Zwölftel oder gar ein Sechszehntheil des Ganzen. Indeſſen wird der Nachtheil, den der Käufer durch die zuviele Lammwolle leidet, gemeiniglich wieder durch die beſſere Beſchaffenheit der Wolle vergütet, als welche in ſolchen Jahren, wo ein gelinder Winter geweſen iſt, gewöhnlich beſſer auszufallen pflegt, als ſonſt.

Wird die Wolle in Spa-

nien ungewaſchen verkauft, ſo giebt der Verkäufer der Unreinigkeiten wegen, die ſich in der Waare befinden mögen, keine Refaktie, ſondern der Käufer muß nach Möglichkeit den Ausfall ſelbſt zu berechnen wiſſen, damit er dabey nicht zu kurz komme. Doch läßt ſich dieſer nicht eher mit Zuverläſſigkeit beſtimmen, als bis die Wolle gewaſchen worden iſt.

Die ſpaniſche Wolle wird entweder von Bilboa oder von Sankt Ander am ſtärkſten ausgeführt. Obgleich zu Bilboa keine Lavaderos ſind, ſo kann man hier doch die gewaſchenen Sorten faſt für denſelben Preis bekommen, als ſie ungewaſchen in Kaſtilien koſten würden. An dieſem Orte werden die Preiſe der verſchiedenen Sorten in Reales corrientes, oder auch in Reales de plata mit 20 Procent Vermehrung, beſtimmt, worauf man die Reales de plata in Reales de vellon reduciret. Die F. oder finas gelten 25 Procent niedriger, als Refloretas, S. oder Segundas, und T. oder Terceras wiederum ſo viel weniger, als finas. Zu Bilboa wird weder Refaktie noch Thara bey der Wolle gegeben. Die Bedingungen des Verkaufs ſind, daß ein Drittel vom Betrag der Waare gleich baar, noch ein Drittel in vier Monaten, und der Reſt in acht Monaten bezahlt werden ſoll. Die Bezahlung geſchieht gewöhnlich mit Wechſelbriefen, die auf die vorgedachten Termine ausgeſtellt ſind. England, Holland und Frankreich ziehen die benöthigte ſpaniſche Wolle aus den beyden vorgedachten Häven. London und Briſtol allein laſſen jährlich über 50,000 Säcke einſchiffen. Die, welche in Eſtremadura, Kaſtilien und Mancha aufgekauft wird, geht von Sevilla und Cadix ins Ausland. Deutſchland zieht die ſpaniſche Wolle, die es bedarf, nur zum Theil aus der erſten Hand, größtentheils aber, und gemeiniglich eben ſo vortheilhaft, aus Holland. Ueberdieß iſt die Wolle, die der holländiſche Zwiſchenhändler liefert, viel beſſer gereiniget und genauer ſortirt, als die aus der erſten Hand kommt.

Die engliſche Wolle kann zu allen Arten von Zeugen verarbeitet werden, nur zu den feinſten Tüchern nicht; dieſe können nicht ohne einen Zuſatz an ſpaniſcher Wolle gemacht werden. Von der kurzen Wolle fallen die beſten Sorten um Cotswold in Glouceſterhire, dieſe hier wird für die beſteſſ in ganz England gehalten, und kömt der ſpaniſchen am nächſten, wie auch in Hereford- und

Worceſterhire. Die lange Wolle, welche gekämmt wird, fällt vorzüglich in Warwik, Northampton, Lincoln, Durham, und in den moraſtigen Gegenden von Rumney. Die aus den ſüdlichen Gegenden in Lincoln und Leiceſter hat wegen ihrer Länge, Feine, Weiche und ihrem ſchönen Glanz den Vorzug vor allen übrigen. Die Ausfuhr der rohen Wolle iſt hier in dieſem Lande aufs ſchärfſte verboten.

Unter der holländiſchen Wolle ſchätzt man die am höchſten, welche in der alten Zyp, auf den Inſeln Texel, Wieringen und Ameland gezeugt wird. Dieſe wird beynahe der ſpaniſchen gleich geachtet. Man führt ſolche in Parteyen nach Brabant, Frankreich, u. ſ. w. aus.

Die portugieſiſche Wolle iſt zwar nicht ſo fein als die ſpaniſche, doch wird ſie häufig in den holländiſchen, deutſchen und andern Manufakturen verbraucht. Die verſchiedenen Sorten folgen ſo in der Feine aufeinander: Badajoz, Campo-Mayor, Elvas, Olivenza und Eſtremos. Sie werden wie die ſpaniſche ſortirt, und zu Amſterdam mit 2 Procent Rabatt und 14 Procent Thara gehandelt.

Unter den italieniſchen Wollſorten ſind für den allgemeinen Handel am wichtigſten die aus Appulien und Baſilicata im Königreich Neapel, welche in großer Menge nach Deutſchland, Frankreich, der Schweiz und ins Venezianiſche zu Markte kommen, und an Ort und Stelle nach Rubbo oder Rubbio von 26 Pfund gehandelt werden, und die ſogenannte römiſche Wolle aus dem Kirchenſtaate. Dieſe letztere fällt von Schaafen kleinen Schlages, welche um Sermoneta, Velletri, u. ſ. w. gezogen werden. Sie bringen den Sommer auf den Gebürgen, und den Winter um die Moräſte und am Geſtade des Meeres zu. Des Nachts überwirft man ſie mit Netzen. Die Wolle aus dem Kirchenſtaate wird ſehr geſucht, daher mangelt es nicht an Kommiſſionairen und Handelsleuten, die die Waare im Innern des Landes für Rechnung der Fremden aufkaufen. Die Viſſanewolle iſt die feinſte. Dieſe und die übrigen Sorten werden im Monat May und ſpäter nach Civita vecchia gebracht, und hernach weiter verſchifft. Da hier die einheimiſchen Manufakturen von keiner Erheblichkeit ſind, ſo wird der größte Theil dieſer Waare roh ausgeführt, und zwar vornehmlich nach Frankreich, Flandern und ins Piemonteſiſche. Lyon, Lodeve, Carcaſſonne und andere Fabriköter in Frank-

reich

reich ziehen dieſen Artikel über Marſeille oder von Marſeille, welches nicht nur das Hauptentrepot der Franzoſen für ihren Handel von und nach dem mittelländiſchen Meere iſt, ſondern auch den Stapel mit ausländiſcher Wolle hat. Ryſſel hingegen, Brügge und andere Oerter in Brabant und Flandern ziehen die römiſche Wolle über Oſtende. Die, welche nach Piemont beſtimmt iſt, und dazu wählt man gemeinhin nur ordinaire Sorten, geht dahin über Genua, Savona und Oneglia. Hier iſt zu merken, daß der Unternehmer der Tuchfabrik zu Rom, die unter dem Namen ſan Michele bekannt iſt, das Vorrecht erhalten hat, ſich die Wolle eher ausſuchen und einkaufen zu dürfen, ehe ſie nach auswärts verladen werden darf, und zwar geht ſeine Befugniß bis zum 15 Junii, nachher darf der Artikel gegen Erlegung von 12 Procent Zollfrei ausgeführt werden. Die römiſche Schaafwolle ſieht gemeiniglich röthlicht von der Erde aus, auf der ſich die Heerden lagern; aber die Lammwolle iſt ſchön weiß. Die Gattung von beyden iſt mittler Art.

Dännemark liefert hier und dort Wolle, die bey der Handlung ihren Werth hat, und guten Vertrieb findet. Die eyderſtädtiſche wird zu feinen Tüchern und allerhand Zeugen geſucht. Die ſeeländiſche, beſonders die Lammwolle, iſt vorzüglich für die Hutfabriken ſehr brauchbar. Die jütländiſche hingegen findet zu mitteln und ordinairen Tüchern ihre Anwendung.

Die Türkey iſt eines von den Ländern auf dem Erdboden, die die meiſte Wolle ausführen. Man ſchätzt die Menge, die ſeine verſchiedenen Provinzen jährlich zu Markte bringen, auf mehr als eine halbe Million Centner. Die, welche dieſes Produktes wegen die vorzüglichſten, ſind Syrien, Turkomanien, Aegypten, Bulgarien, Bosnien, Cirkaſſien, Karamanien, Salonichi und die Wallachey.

In ganz Bulgarien wird Wolle gewonnen. Die Menge iſt erſtaunlich groß. Sie iſt alle ungewaſchen. Man unterſcheidet die Landesart in zwey Hauptſorten, nämlich in gekräuſelte und glatthaarige. Die erſtere iſt weit feiner und theurer, als die andere. Die von Nicopolis wird am meiſten geſucht. Schwarze Wolle ſiehet man hier nur wenig; es iſt kaum der vierte Theil des Ganzen. Die Kaufleute im Lande, die damit handeln, pflegen die ſchwarze gar gerne abzuſondern, indem ſie dieſe beſon-

ders, in verſchiedenen Gegenden der europäiſchen Türkey, wo Caban- oder Abbas-manufakturen ſind, anbringen können. Die Wolle aus der ſüdlichen Bulgarey geht nach Konſtantinopel; die aber aus der nördlichen, beſonders von Nicopolis, nach Deutſchland und ins Venezianiſche, in welchen beyden Ländern man ſie zu Tüchern verarbeitet.

Die Wolle, welche Bosnien liefert, iſt von ſchöner Art, und wird in großer Menge zum Handel gebracht. Sie kömmt von Yeni-bazar, Zibra, Tſchanitza, Yenitſche, Tachelidſche und Prepole. Es werden alle Jahre mehr als 20,000 Ballen, jedweder von 85 bis 90 Oken, ausgeführt. Die Waare geht inſonderheit ſtark nach Venedig, und wird da in den Tuch- und Zeugfabriken verarbeitet. Man transportirt ſolche auf den Rücken der Pferde nach Spalatro, Zara und Raguſa, den drey Stapelplätzen des Handels von Bosnien. Seit einigen Jahren bringen ſie die Griechen auch auf die leipziger und andere Meſſen; dieſer Theil geht auf der Donau nach Deutſchland.

Die Wolle aus Budjack iſt der krimmiſchen ähnlich, wovon weiter unten vorkömmt. Es werden davon jährlich gegen 50,000 türkiſche Centner ins Ausland geſchickt.

Cirkaſſiſche, iſt feine gewaſchene Wolle, von guter Art, welche im Kuban und in Cirkaſſien gewonnen wird. Man ſchickt ſolche über Taman, Kaffa und Konſtantinopel zum Handel. Hiervon kommen ein Jahr ins andere gegen 100,000 Centner zu Verkauf. Die meiſte iſt ſchwarz, nur etwa ein Viertel weiß, auch findet man keine ſogenannte Pelade darunter. Die Schur geſchiehet zweymal im Jahr, nämlich im May und September. Die Wolle von der erſten Schur wird am meiſten geſchätzt, weil ſie die längſten Haare hat. Auſſer dem, was von dieſer Wolle unverarbeitet aus dem Lande geht, wird auch viel zu Tſchekmen verwebt.

Taurien, das wir mit Fleiß hier mitnehmen, obſchon es unter Rußlands Bothmäßigkeit gekommen iſt, liefert dreyerley Sorten Wolle, nämlich gewaſchene, ungewaſchene und Peladwolle, oder Ausſchußſorte und Ausfall. Sie ſind gewöhnlich alle nur grob; man findet zwar zuweilen darunter eine feinere Sorte, aber doch nur in geringer Menge: überdem iſt die hieſige Wolle mit ſchwarzer überladen, und ſelten findet man unter

einer Partey ein Drittel weiſſer.

Die gewaſchene Wolle wird in dem Gebiet von Baliklawa gewonnen und zubereitet. Der ſüdliche Theil von Taurien wird von vielen Flüſſen und Bächen benetzt, ſo daß man hier mit leichter Mühe die Schaafe vor der Schur waſchen und in die Schwemme treiben kann. Es werden jährlich von dieſer Sorte nur 10 bis 12000 Centner ausgeführt.

Die ungewaſchene Wolle wird von den Nogaitataren zu Ymboiluk nach Prekop, Kaffa und Ghösléwo aus dem ganzen nördlichen Taurien gebracht. Die Menge, welche davon zu Markte geſchickt wird, beträgt an hunderttauſend Centner im Durchſchnitt. Beyde Sorten wurden noch vor kurzer Zeit mit Schiffen aus Warna und Burgaz nach Konſtantinopel und Rumelien verfahren.

Ausfallwolle oder Pelade, ziehet man aus allen Städten dieſes Landes, wo Marokinmanufakturen befindlich ſind. Mankopi und das Gebiet der Tats ſind die Gegenden, die das meiſte von dieſer Sorte liefern. Dieſe gilt ohngefähr denſelben Preis, als die ungewaſchene Wolle; der Einkauf dieſer letztern hat im Lande ſtarke Schwierigkeit. Der Kaufmann muß hier an die Leute, die die Häute abhaaren, Vorſchuß an Gelde thun, und ſich in Wolle wieder von ihnen bezahlen laſſen; aber dieſe Leute ſind gemeiniglich arm, ſo daß die Wollhändler nicht ſelten Gefahr laufen, mit leeren Händen auszugehen, und ihren Vorſchuß einzubüßen.

Die gewaſchene und ungewaſchene Wolle hingegen wird begierig aufgekauft, ſobald ſie nur zu Markte kömt, weil da viele Handelsleute Aufträge dazu haben. Will nun einer eine große Menge und zu billigen Preiſen einkaufen, ſo muß er hurtig zu Werke gehen, und gegen die Schurzeit verſtändige Faktore beſtellen, welche die gewaſchene Wolle zu Baliklawa, und die ungewaſchene zu Prekop und Ghösléwo einhandeln ſollen. Die Faktore akkordiren dann mit den Kirdjis, ſo heißt man hier zu Lande die Leute, welche die Wolle auf dem Lande aus der erſten Hand kaufen. Der Akkord geſchieht auf zweyerley Weiſe: entweder es wird ein feſter Preis und zugleich die Menge beſtimmt, die abgeliefert werden ſoll; oder der Kirdji ſtellt da bloß für eine gewiſſe Gebühr den Kommiſſionair vor. Dieſe letztere Weiſe iſt die gefährlichſte, denn der Kommittent ſtellt ſich dann allen Zu-

fällen bloß, und der Kirdji findet ſonach immer Mittel und Wege, ſeinen Vortheil bey der Rechnung wahrzunehmen, ohne daß man ſeine Schelmenſchliche entdecken kann. Man ſcheert in dieſem Lande die Schaafe zweymal im Jahr, nämlich im Frühling und Herbſte. Die Wolle von der Frühlingsſchur wird am höchſten geſchätzt, denn ſie iſt länger als die andere. Man ſtopft dieſe Wolle in Ketſches von Filzſäcken von etwa 500 Oken im Gewicht.

Die Schaafszucht wird in wenig Ländern ſo ſtark getrieben, als in der Wallachey. Dieß Land hält wenigſtens vier Millionen Schaafe. Es giebt deren dreyerley Arten. Die eine mit ſehr langer, oder zottichter und harter Wolle, Zurkan genannt; die andere, welche Zigey heißt, hat kurze, aber feine Wolle, und dieſe iſt die eigentliche Landesart. Die dritte Gattung fällt von tatariſchen Schaafen. Dieſe geben eine Wolle von mittler Feine und Güte. Die wallachiſche Wolle vergleicht ſich im Durchſchnitt mit der aus Bulgarien, inſonderheit aus den Gegenden an der Donau, und iſt beſſer als die moldauiſche. Der größte Theil geht nach Deutſchland, die ſchwarze nach Rumelien.

Moldauiſche Wolle iſt gröber und mehr ſchwarz, als die wallachiſche. Sie wird theils im Lande ſelbſt verbraucht, theils auch nach Rumelien ausgeführt, und da zu Decken u. d. verarbeitet.

Die Wolle von Satalia in Turkomanien, Tripolis in Syrien, und von Alexandrette, iſt ungewaſchen, geht nach Marſeille und Rouen, und wird meiſt zu Bettdecken verwebt.

Zum Einkauf der levantiſchen und barbariſchen Wolle iſt kein Handelsplatz dem Fremden vortheilhafter, als Marſeille. Hier iſt der ſtärkſte Stapel von dieſer Waare, ſo wie zu Amſterdam der von der ſpaniſchen Wolle, und von dieſem Platze ziehen ſie faſt alle Nationen. Die levantiſche und barbariſche Wolle kömmt faſt alle unrein und im Schmutz nach Marſeille, wo viele Wäſchereyen angelegt ſind, in welchen die Kaufleute, die mit dieſer Waare handeln, große Parteyen waſchen laſſen, ſo daß man hier die Wolle ſowohl wie ſie aus dem Lande kömmt, als auch gewaſchen und geſäubert, einkaufen kann.

Die Wolle von Salonichi, Smyrna und Konſtantinopel iſt in feine, grobe und Ausſchuß ſortirt, ohngefähr wie die ſpaniſche Wolle, aber doch mit dem Unterſchiede,

daß der Ausſchuß der vorgenannten Arten gar nicht zur Fabrikation taugt, und die gröbere Sorte nach Verhältniß der Güte zu hoch zu ſtehen kommt, wenn ſie weit verfahren werden ſoll. Oft iſt die levantiſche Wolle auch in vier Arten ſortirt, da dann aus dem Ausſchuß 2 Sorten gemacht ſind, und man ſie in graue, ſchwarze, braune, ꝛc. abtheilt. Die Wolle von Tunis, Algier und Conſtantine ſoll zwar ſortirt ſeyn, ſo wie ſie aus dem Lande gebracht wird, allein ſie iſt es ſo nachläßig und unordentlich, daß die Sortirung von neuem, ſo wie bey der marokkaniſchen auch der Fall iſt, geſchehen muß. Dieſe Sortirung wird entweder für Rechnung des Kaufmanns oder des Fabrikanten gemacht. Erſterer läßt zweyerley Sorten machen, nämlich feine und grobe; der Fabrikant dreyerley, nämlich feine, grobe und pelzige, oder Pflockwolle. Die erſtern beyden dienen zum Fabrikgebrauch, die letztere zu Materatzen. Läßt der Kaufmann die Wolle zu Marſeille für ſeine Rechnung waſchen, ſo ſucht er ſeinen Vortheil bey der erſten Sorte und am Gewicht. Er läßt ſolche nicht recht trocknen, und daher iſt es nicht rathſam, wenn einer da gewaſchene levantiſche oder barbariſche Wolle einkaufen will, indem auch der erfahrenſte Abnehmer dabey zu Schaden kommen kann. Aus dieſem Grunde kaufen die Fabriken in Languedok, die große Parteyen von dieſer Wolle verbrauchen, die Waare ungereinigt, und führen ſolche nach Montpellier, woſelbſt ſie für ihre Rechnung ſortirt und gewaſchen wird. Die Vorſicht, daß man die Wolle auſſerhalb Marſeille waſchen laſſe, iſt auch andern anzurathen, indem dadurch die Transportkoſten von dem Abfall und der zur Fabrikation untauglichen ganz ſchlechten Wolle erſpart werden, welche letztere hier für nichts gerechnet wird. Man thut immer am beſten, wenn man die Wolle hier roh einkaufen, und das Sortiren und Waſchen durch den Kommiſſionair beſorgen läßt, den das Intereſſe des Kaufmanns nicht zur vorgedachten Behandlung verbindet. Dieſer muß hernach die ganz grobe und pelzige oder Klumpenwolle verkaufen, und dann darf der Beſteller nur die Transportkoſten der guten und brauchbaren Wolle tragen, welches einen großen Unterſchied macht.

Der hieſigen Waſchung ohngeachtet muß dennoch die Wolle, wenn ſie an Ort und Stelle bey den Fabriken angekommen iſt, mit Urin noch-

mals gewaſchen werden, indem jene erſte Säuberung bloß in Waſſer ohne Zuſatz geſchiehet. Das Waſſer wird da ſo heiß gemacht, daß man die Hand noch darinnen halten kann. Die Wolle wird alsdann entweder in den Keſſel ſelbſt, oder in ein danebenſtehendes Gefäß geworfen, welches letztere die Wäſche befördert, indem während des Waſchens immerfort wieder neues Waſſer zugewärmt werden kann. Durch ſtetes Umrühren der Wolle löſet ſich das Fett auf, und die Wolle wird hernach herausgenommen, und gleich in einen Kanal geworfen, wo ſtets friſches Waſſer zufließt, und durch ferneres Umrühren, Treten, Aufheben und Umwenden wird ſie endlich ganz ſauber und weiß. Vor dem Ausfluß des Kanals iſt ein Tuch geſpannt, welches das Waſſer durchläßt, die Wolle aber zurückhält. Hernach wird die Wolle in der Sonne getrocknet.

Die nachſtehende Tafel zeigt den Preis, den gewöhnlichen Rabatt bey der Bezahlung, und wie viel der Centner jeder Sorte nach dem Waſchen ausbringt:

Namen:	Gewöhnl. Preis des Centners:	Rabatt:	Bringen nach der Wäſche:
Salonichi	65 bis 70 Liv.	10 Procent.	65 bis 70 Pfund.
Smyrna	55 — 60 —	8 —	65 — 68 —
Adrianopel	62 — 68 —	8 —	65 — 68 —
Panorm	60 — 66 —	8 —	65 — 68 —
Tresquille	55 — 60 —	8 —	62 — 65 —
Konſtantine	45 — 50 —	8 bis 10	50 — 55 —
Salee	45 — 50 —	6 — 8	45 — 48 —
Tunis	35 — 40 —	6 — 8	35 — 38 —
Saffy	44 — 46 —	8 —	42 — 45 —
Algier	33 — 36 —	3 —	36 — 40 —

Das Verhältniß der ausgeſuchten Sorten gegen die geringen kann bey den afrikaniſchen 8 bis 20 Procent betragen.

An Thara auf die levantiſche Wolle rechnet man, wenn die Emballage von Leinen iſt, 2 Procent, iſt ſie aber von Haarmatten, 3 Procent. Die erſtere Emballage iſt beſſer, weil ſie gebraucht werden kann; die andere taugt zu nichts. Die Konſtantinwolle iſt immer in Haarmatten eingepackt.

Fürs Waſchen der Wolle bezahlt man zu Marſeille 3 Livres

Livres vom Centner Netto-gewichts.

Beym Befrachten rechnet man 50 Centner marſeilliſchen Gewichts für die Laſt.

Die Wolle von Salonichi wird für die vornehmſte unter den levantiſchen Sorten gehalten. Sie giebt unter allen am meiſten aus, und iſt zugleich die feinſte und weisſeſte. Die von Adrianopel und Panorm kommen ihr in dieſen Stücken am nächſten.

Ordinaire ſmyrniſche und Tresquille iſt ſchon viel gröber, und kann kaum ohne Zumiſchung einer feinern Sorte gebraucht werden. Miſcht man ihr eine feinere Sorte bey, ſo kann ſie die Stelle der polniſchen vertreten. Unter der Tresquille findet man zuweilen ſo gute Wolle, daß ſie der von Adrianopel nichts nachgiebt; es kömmt alſo viel auf die geſchickte Wahl des Kommiſſionairs an. Das Piemonteſiſche ziehet von Marſeille einen großen Theil der Wolle von Salonichi und Adrianopel, und die Schweiz wieder ſmyrniſche und Tresquille.

Die Wolle von Konſtantin iſt hart und ziemlich kurz. Die tunisiſche iſt zwar auch hart, aber doch lang, ihr Hauptfehler iſt aber der, daß ſie ſehr ſandig zu ſeyn pflegt, und alſo ihre Säuberung viele Mühe und Arbeit fordert. Man braucht ſie ſtärker zu geſchorenen Zeugen, als zu Tüchern. Doch werden auch aus ihr und der algieriſchen Wolle, die einander ſehr gleichen, in Dauphine die Montirungstücher verfertiget.

Der obbeſchriebene Unterſchied dieſer Wollſorten iſt jedoch nur überhaupt zu verſtehen, denn man findet nicht ſelten ſchlechte Wolle unter der erſten Sorte, und ſo auch umgekehrt gute in einem Ballen, wo nur ſchlechte ſeyn ſollte. Die Franken und Levantiner theilen jedwede Gattung Wolle noch in drey unterſchiedliche Sorten, nämlich Tresquille, dieß iſt die Wolle, welche von lebendigen Schaafen fällt; Pelade, die mit Kalk abgebeizte, und Bâtarde, die, welche von krankem Vieh abgenommen worden. Von dieſen Benennungen iſt zu Marſeille keine mehr gebräuchlich, als die algieriſche Pelade; von dieſer kömmt eine große Menge auf dieſen Platz zu Markte, weil ein marſeilliſches zu Algier etablirtes Haus die Schlächtereyen da gepachtet hat, und dieſem alle Schlächter- oder Kalkwolle allein geliefert wird. Der Name Tresquille zeigt die dritte von den Sorten an, die aus der Levante kommen, und Bâtarde den eigentlichen Ausſchuß überhaupt.

Von den marockaniſchen

Wollſorten haben wir bloß die von Salee genannt, weil dieſe die beſte iſt, denn die von Mogador und Larräſch ſind nicht nur in Anſehung der Feine geringer, ſondern geben auch nach der Wäſche 5 bis 10 Procent weniger aus. Die saleeiſche Wolle wird daher immer vorgezogen, und die Fabrikanten in Languedok kaufen ſolche gleich weg. Sie vermiſchen dieſe Sorte mit ſpaniſcher Wolle von Gandia oder Denia, und verfertigen daraus Londrins von der zweyten Sorte, für die Levante.

Die levantiſche Wolle kömmt im September, Oktober und November, die aus der Barbarey im Auguſt, September, Oktober und November, die aus Italien und Spanien aber im Julius, Auguſt und September nach Marſeille. Die Zeit, wenn die Zufuhr am ſtärkſten, und der Vorrath am größten, iſt immer die vortheilhafteſte zum Einkauf, indem dann jeder Eigenthümer mit dem Verkauf ſeiner Wolle eilet, und man nach dieſer Zeit keine mehr aus der erſten Hand bekömmt.

Die italieniſchen Wollſorten, mit welchen zu Marſeille Handel getrieben wird, ſind appuliſche, römiſche und ankonitaner. Die erſtere hat den Vorzug, obgleich öfters beſſere Sorten unter den beyden andern fallen, die hernach verhältnißmäßig nach ihrer Güte gelten. Der größte Theil der italieniſchen Wolle wird wieder ausgeführt, inſonderheit nach Flandern, das übrige wird in den Fabriken des Reichs verbraucht. Dieſe Wolle iſt auf den Schaafen gewaſchen. Thara iſt 4 Procent, Rabatt wird 6 bis 8 Procent gegeben. Dieſe Waare kömt aus dem Lande beſonders ſortirt, ſo daß die erſte, zweyte und dritte Sorte nicht jede für ſich, ſondern alle in einem Ballen, aber ſeparatim gepakt ſind. Dieß macht eine genaue Unterſuchung des Ballen an verſchiedenen Stellen nothwendig.

Die polniſche Wolle, welche über Danzig, Breslau und andere Plätze häufig zum Handel geht, wird in Liſsner, Thorner, Pokutiſche, ein- und zweyſchürige unterſchieden, unter denen die Liſsner Winterwolle am meiſten geſucht iſt. Auf dieſe folgt die Einſchürige, u. ſ. w.

Zu Amſterdam wird die deutſche, polniſche und pommerſche Schaaf- und Lammwolle mit 15 Monat Rabatt, welches 10 Procent beträgt, nebſt 5 Procent Thara, gehandelt.

Die ſpaniſche mit 21 Mt. Rabatt, ſo 14 Procent ausmacht. Bey dieſer hier wird von dem Bruttogewicht auſ-

ſer

ſer der Refaktie, welche 3 bis 6 Pfund per Ballen beträgt, und die der Tharameiſter angiebt, noch die Thara von den Säcken, nach zweyen an der Stadtwaage tharirten ledigen Säcken, und ferner 24 Pfund von jeden 175 Pf. abgerechnet, hernach der Rabatt, und zuletzt noch ein Procent für prompte Bezahlung.

Bey der portugieſiſchen und italieniſchen Wolle werden 14 Proc. Thara, 2 Proc. Gutgewicht, und 1 Procent für prompte Bezahlung abgezogen, aber die Refaktie wird zwiſchen Käufer und Verkäufer durch den Mäkler abgemacht.

Bey der ooſterſchen Wolle, nämlich pommerſchen, ſtettinſchen, thorner, danziger, preuſſiſchen, lüneburger und bremer Scheerwolle, es ſey Schaaf- oder Lammwolle, 5 Proc. Thara, 2 Proc. Gutgewicht, und 1 Procent für prompte Bezahlung.

Bey der deutſchen, nämlich pommerſchen gemein gekämmten, und feinen griſen, deutſchen und ausgebundenen mühlhäuſer Peelwolle, wie auch bey der rheiniſchen und wismarſchen, eben ſo.

Kirmanſche Wolle, 3 Procent Thara für den innern Sack, und an Gutgewicht, ꝛc. wie bey den andern.

Wollengarn, heißt man alle geſponnene Wolle. Sie wird entweder mit der Spindel, oder auf dem Rade geſponnen. Die letzte Weiſe fördert zwar mehr, liefert aber keinen ſo gleichen und feinen Faden, als die andere. Es giebt dieſes Wollengarns, ſowohl in Anſehung des Geſpinnſtes, als auch des Stoffs, unterſchiedliche Arten. Denn auſſer daß man es in feines und klares, grobes und ſtarkes, gleich oder ungleich geſponnenes unterſcheidet, hat man auch ſogenannt gekämmtes Garn, welches von Kämmwolle oder gekämmter langen einſchürigen Wolle geſponnen iſt, wohin auch das Satingarn gehört; ferner gekrempeltes, gekratztes oder Krempelgarn, ſo von gekrempelter kurzen zweyſchürigen Wolle gemacht wird. Auſſer dieſen hat man auch einfaches, oder nur bloß geſponnenes und gedrehetes, und dann noch Doppelgarn, oder gezwirnte Sorte. Nach dem verſchiedenen Gebrauch giebt es ferner Saye- oder Sayettgarn, Raſchgarn, Tuchmachergarn, Sigettgarn, u. d. Sigettgarn wird ſo fein als möglich geſponnen, und auch wohl gezwirnt. Florentiniſches Garn iſt ein feines und zartes Garn zu Zeugen. Engliſches ein feines Garn, das zum bunten Nähen gebraucht wird. Es giebt deſſen von allen möglichen Farben. Erfurt in Thüringen liefert

liefert bey uns ſehr feine wollene Garne in Menge zum Handel.

Wollkraut, Verbaſcum, Blattaria, eine unſrer gemeinſten Landpflanzen, die in trockenen, erhabenen Gegenden, in Brachfeldern, und in ſandigem Boden, auch in den Kienheiden und an den Hügeln und Dämmen häufig genung wächſt, und den Boden ſtark auszehrt. Die Pflanze dauert etwa zwey Jahre. Die aus den Kelchen genommenen gelben und zarten Blumen, welche einen ſchwachen aber ſehr feinen Geruch, und angenehm ſüßlichen Geſchmack geben, werden in der Medicin gebraucht.

Wolverley, Arnica, Doronicum Plantaginis folio, ein Kraut, das hier und dort, z. E. in Niederſachſen, wild wächſt, anderwärts aber auch in Gärten gezogen wird. Man findet es auf den Bergen und Wieſen; es hat Blätter faſt wie Wegerich, und einen Stengel über eine Elle hoch, auf welchem eine runde gelbe Blume zum Vorſchein kommt. Die Wurzel iſt bitter von Geſchmack. Dieſe ſammt den Blumen und Kraute werden in der Medicin angewandt.

Wrack, und **Wracks-Wrack**, ſ. Hering.

Würfel, werden aus Perlmutter, Elfenbein, Knochen, u. ſ. w. von allerley Größe, zu Nürnberg, Fürth, ꝛc. gemacht. Die gemeinen ſind viereckigt, und mit ſchwarzen Punkten oder ſogenannten Augen von eins bis ſechs bezeichnet, ſo daß immer die zwey gegen einander ſtehenden Zahlen ſieben machen. Man braucht ſolche zum Spielen. Blinde Würfel heißt man die, wo ihrer ſechs zuſammengehören, und jeder Würfel nur auf einer von den vier Seiten bezeichnet iſt. Es giebt auch mehreckigte, z. E. acht- zwölf- und ſechszehneckigte zu Luſtſpielen, worauf viele Zahlen ſtehen, u. d. Gegrabene Würfel, die man um Baden in der Schweiz findet, und die mit ordentlichen Zahlen in Stein bezeichnet ſind, kommen in die Naturalienſammlungen.

Würznägelein, ſ. Nägelein.

Wundholz, ſ. Eſchbaum.

Wundkraut, ſ. Gliedkraut.

Wurmſaame, ſ. Zitwerſaame.

Wurſtkraut, ſ. Thymian.

X.

X.

Xalapa, ſ. Jalappa.

Xantonicum (ſemen), ſ. Zitwerſaamen.

Xeresſekt, ſ. Spaniſche Weine.

Xiloaloe, ſ. Aſpalat.

Xilobalſamum, heißt in der Medicin das Holz vom arabiſchen Balſambaum.

Xilocaſſia, ſ. Caſſienrinde.

Xilon, ſ. Baumwolle.

Y.

Yapendjis, ſind Måntel von Filz mit Felpe gefüttert, die in Cirkaſſien verfertiget, und in auſſerordentlicher Menge nach Taurien, Rußland, Polen, der Moldau und Wallachey ausgeführt werden.

Yatagan, eine Art großer Meſſer, die håufig zu Rize in der Türkey geſchmiedet werden, und nach allen Gegenden am ſchwarzen Meere geſucht ſind.

Ybiscus, ſ. Eibenbaum.

Yenidje, in der Türkey die beſte Gattung des bulgariſchen Blåttertabaks, von welchem die Oka auf der Stelle einen Piaſter, auch wohl darüber gilt.

Yſop, ſ. Iſop.

Yeux de perdrix, in Frankreich, vornehmlich in Picardie, ein halbwollener, halbſeidener Zeug, den die Hautelisſeweber verfertigen. Er ſoll nach der Fabrikvorſchrift anderthalb Königsfuß und einen Zoll in der Breite, und 21 und 1/4 bis 21 1/2 Stab in der Långe meſſen. Man macht auch zu Zittau gemuſterte Tiſchzeuge, die dieſen Namen führen. Das Tafeltuch iſt 2 1/4 Elle lang, und 1 7/8 Elle breit, und es ſind 13 Stück Servietten dabey.

Yvorne, ſiehe Schweizerwein.

Z.

Zabbara, in Perſien, wie auch in Spanien und Sicilien, die Aloespflanze, inſonderheit die, welche in der Botanik Perfoliata und Viscoſa genannt wird. Man verfertiget daraus allerley Handlungs-Artikel. Die Einwohner bereiten von der Pflanze einen Faden, der zu allerhand Geweben gebraucht werden kann. In manchen Provinzen, beſonders in Katalonien, findet man håufig Manufakturen dieſer Art. Man macht

aus dieſem Material Pferdedecken, Fiſchernetze, Treſſen, Spitzen, Halstücher für Frauenzimmer, Nachtmützen oder Kappen, ſogenannte Grosbeautéarbeit, u. dgl. Manſchetten und Garnirungen auf Kleider, Haubenteller, und eine Menge anderer Artikel. Da der Faden alle mögliche Farben annimmt, ſo webt man daraus auch Taſchentücher, die für Tücher von oſtindiſchem Baumbaſt zum Handel gebracht werden. Da aber der Faden nicht länger als das Blatt ſeyn kann, ſo kann er bloß zum Einſchuß angewandt werden, und man muß zur Kette Seide nehmen. Indeſſen fällt die Sprödigkeit des Zabbarafadens gar merklich gegen die Geſchmeidigkeit, die die Seide hat, ab, und die Gewebe haben keine ſonderliche Dauer. Der Zabbarafaden wird in Sicilien nach Rottoli zu 8 bis 10 Carlini (ein halber Thaler Conventionsgeld) gehandelt.

Zaccon, oder Zaccum, ein Baum in Paleſtina, der unſern Pflaumbäumen ähnlich, und mit Dornen beſetzt iſt. Die Rinde iſt innerlich gelb, äuſſerlich grün, und das Holz nimmt eine ſchöne Politur an. Die Blätter gleichen dem Oelbaume, ſind aber etwas ſchmäler und auch lichtgrüner. Er trägt weiſſe Blüte, und Früchte wie groſe Eicheln, aber ohne Kelch. Dieſe enthalten einen ſehr ölreichen Kern. Die Araber ziehen das Oel, welches hieraus gepreßt worden, dem Balſam von Mecka noch vor, indem es bey innern Schäden, Schlägen, Wunden und dergl. vortrefliche Dienſte leiſtet. Alle Jahre, wenn die Karavane der Chriſten nach dem Thal Jericho reiſet, kommen arabiſche Weiber, laſſen ſich nicht weit von den Zelten der Reiſenden nieder, und krahmen eine Menge reiſer Zaccunfrüchte aus. Dann preſſen ſie vor ihnen das Oel aus, und ſtampfen die Früchte mit dem Mark und den Kernen in hohlen Steinen. Aus dem Brey drücken ſie hernach das Oel mit der flachen Hand aus. Wenn das geſchehen iſt, ſtampfen ſie den Teig nochmals, und ſchütten ihn in heiſſes Waſſer, dann ſetzen ſich die öligten Theile oben; dieſe werden abgenommen, und die Operation ſo oft wiederholt, als noch ein Tropfen Oel heraus kommt.

Das erſtere Oel, welches mit den Händen ausgedrückt worden, iſt feiner und theurer, als das andere. Es gleicht dem ſüßen Mandelöl, und wird erſt klar, wenn es einige Tage geruhet hat. Die Araber bringen auch ſchon fertiges in kleinen ledernen Schläuchen zu Markte; es iſt

iſt aber gemeiniglich mit Baumöl verfälſcht.

Zäckchen, eine Art ſchmaler weiſſen Zwirnſpitzen, welche mit Kleppeln und Nadeln auf dem Kleppelküſſen verfertiget, und oben an die Spitzen angeſetzt werden, entweder um ihre Breite zu vermehren, ihren Rand zu erhalten, oder ihn auch wieder gut zu machen, wenn er gelitten hat. Es giebt ihrer von allerley Muſtern, doch ſind ſie nicht über einen Queerfinger breit. Man beſetzt auch damit allerhand Putz.

Zärten, heißt man die junge Brut von den Seeperſchen und Sandern, welche in Salzwaſſer eingelegt, oder marinirt werden.

Zaffera, ſ. Saffra und blaue Farbe.

Zagoraröcke, in Aſien Röcke von ſchwarzer Wolle, ohne Kapuzzen, die beſonders in Natolien und in der Tatarey ſtarken Abgang und Verbrauch finden. Es giebt auch halbe ohne Aermel, nach Art der tatariſchen Dſchubes.

Zahlpfennige, ſ. Rechenpfennige.

Zahlperlen, ſ. Perlen.

Zahnkraut, Schuppenwurzel, Schwammkraut, Dentaria, Squamaria, eine der erſten Frühlingsblumen. Das Kraut hat keine Blätter, ſondern iſt durch und durch eine Blume u. Fruchtſtengel. Die Wurzel iſt ſchuppigt und ſehr bitter von Geſchmack. Sie wird zum Eröfnen der Eingeweide in der Medicin gebraucht.

Zangen, ſind Sortimentsſtücke des Eiſenhandels, die von vielerley Handwerkern und Künſtlern gebraucht werden. Man hat z. E. Feuerzangen unterſchiedlicher Art, das Feuer auf dem Heerde oder im Kamin in Ordnung zu halten; Kneipzangen, die Nägel damit auszuziehen; weiſſe und auch ſchwarze Zweckzangen, Beißzangen, Schmiedezangen, das glühende Eiſen auf dem Amboſe feſtzuhalten; Beſchlagzangen, in der Münze die Bleche damit anzufaſſen; Drathzangen, den Drath damit zu biegen; Schuſterlederzangen; endlich auch chirurgiſche Werkzangen zum Zahnausziehen und andern Operationen.

Zapfenkraut, Halskraut, Uvularia, Bilingua, Hyppogloſſum, ein Kraut, das an ſchattigten Orten auf den Gebürgen wächſt. Die Blümchen, welche ſechsblätterricht regulair ſind, und eine Beere tragen, wachſen auf dem Blatte ſelbſt, zwiſchen einem kleinen Afterblatte. Es gehört unter die Mäuſedornarten. Kraut und Wurzel kommen in die Apotheken.

Zappa, im italieniſchen und levantiſchen Handel, die

Schagrinhäute. Man kauft ſie bey Buſch von 10 Stück, bey Touras, ꝛc.

Zauberwurzel, ſ. Allraunwurz.

Zaunlilie, ſ. Geißblatt.

Zaunreiß, ſ. Klebkraut.

Zaunrübe, weiſſe Weinrebe, Bryonia, ein Gewächs mit einem ſteigenden Stengel, der ſich um die benachbarten Stauden wickelt. Auf eine einblättericht regulaire räderförmige Blume folgt eine ſchwarze Beere mit vielen Körnern. Das ganze Kraut ſammt der Wurzel iſt von ekelhaftem Geruch. Die Wurzel iſt groß, dick, in- und auswendig weiß, mit vielen Ringen. Die Wurzel, wenn ſie wohl getrocknet iſt, wird als ein ſtarkes Purgirmittel gebraucht.

Zearola, eine Gattung des ſpaniſchen Eiſens, die von Bilboa zum Handel kömmt. S. den Titel: Eiſen.

Zechenrauch, ſ. Nicht.

Zedoariæ radix, ſ. Zitwerwurz.

Zedoariæ Semen, ſ. Zitwerſaamen.

Zehrgras, Wegegras, Polygonum, Centumnodia, gramen porcinum, ein wildes Kraut mit fünfmal getheiltem Blumenkelch, worauf ein einziger dreieckigter Saamen folgt. Es wird als Wundkraut innerlich und äuſſerlich gebraucht.

Zehrwurz, ſ. Aaronwurz.

Zeidelbaſt, ſ. Seidelbaſt.

Zeiſigkraut, ſ. Gliedkraut.

Zeitloſen, ſ. Maslieben.

Zerte, ein Flußfiſch von mittler Größe, mit goldgelben Augen und blaulichen Floßfedern, auch kleinen ſilberfarbenen Schuppen auf dem Leibe, die auf dem Rücken ins Purpurfarbene fallen. Er hat ein zartes, fettes und wohlſchmeckendes Fleiſch, und wird beſonders in der Oder gefangen. Man brät ihn, legt ihn mit Eſſig und Gewürzen in Fäßgen, und bringt ihn ſo marinirt zum Handel.

Zibeben, ſ. Roſinen.

Zibeth, Zibethum, eine feine und ſchmierige Materie, wie Honig oder Butter anzuſehen, von weißgelber Farbe, und ſehr ſtarkem Geruch, die aus Oſtindien, der Levante, ꝛc. beſonders über Holland in kleinen mit geſchriebenen oder gedruckten Zeugniſſen verſehenen Geſchirren zum Handel gebracht wird. Das Thier, welches dieſen Artikel liefert, iſt die Zibethkatze, welche eigentlich mehr einem Fuchs oder Marder, als einer Katze gleicht. Sie hat ein aſchgraues Fell mit ſchwarzen Flecken und Streifen, einen ſpitzigen Kopf und kurze Füße. Der Zibeth wird nur wenig in der Medicin, aber deſto ſtärker zum Parfumiren angewandt.

Ziegel, ſ. Steine.

Ziegen, bekannte Thiere, von welchen man die Häute, den Talch und die Haare zum Handel bringt. Aus den erſtern macht man Marockinleder und Pergament; der Talch wird zum Lichtziehen, von den Gerbern zum Zurichten der Häute, ꝛc. gebraucht. Er wird inſonderheit von den capoverdiſchen Inſeln in Menge nach Liſſabon verſchifft.

Ziegenbock, ſ. Bock.

Ziegenfelle, ſ. unter dem Titel: Leder.

Ziegenhaar, perſianiſches, Karmeniſche Wolle, wird aus Perſien über Smyrna nach Livorno und Marſeille, wie auch nach Holland in großer Menge zu Markte gebracht. Die ſchwarze Sorte iſt die beſte und theuerſte, auf dieſe folgt die röthlichte, und zuletzt die graue. Alle dieſe Sorten werden von Zeug- und Hutmachern, Poſamentirern und andern häufig verarbeitet. Der Artikel kömmt in Ballen, worauf zu Amſterdam 5 Pfund Thara gegeben werden. Die Gattung von Angora iſt die feinſte; auf dieſe folgt die von Beibazar, ebenfalls in Natolien.

Ziegenkäſe, ſ. Käſe.

Zieſelmäuſe, Kaſanſche Erdmaus, lat. Mus citillus, ruſſiſch Suslik, eines der gemeinſten Steppenthiere in Rußland, von welchem man die Felle zum Handel bringt. Sie ſind braun und gelb geſprenkelt, und man findet die Art in allen freyen Wüſtengefilden zwiſchen der Wolga und dem Don, bis etwa zum 53ſten Grad der Breite. Von der Wolga öſtlich bis in die ſibiriſchen Gegenden iſt das Thier nicht nur viel größer, ſondern hat auch ein ganz anderes, nämlich graugeſprenkeltes Fell, einen buſchigten Schwanz, und das völlige Anſehen des Murmelthiers. Zu Orenburg gilt der Sack dieſer Felle 9 Rubel, und zu Kjachta die fleckigten (Jewraſchki) 5 R.

Zimmet, Canehl, Cinamomum, iſt die dünne, von ihrer äuſſern Schaale geſäuberte, gelbbraune, aromatiſche, in lange Röhren zuſammengerollte Rinde des Zimmetbaums, Winterania Canella L., die von der Inſel Ceylon in Oſtindien durch die holländiſch-oſtindiſche Kompagnie zum Handel gebracht wird. Die Art hat im Stamm die Dicke einer Linde, dabey große, breite, immer grünende Blätter, gleich den Zitronbäumen. Man gewinnt die taugliche Zimmetrinde aber nur von jungen, drey oder vierjährigen Bäumen. Die Einſammlung und Abſchälung geſchiehet des Jahrs zweymal, nämlich im Februar und Auguſt, zu welcher Zeit eine ge-

wiſſe Feuchtigkeit zwiſchen dem Stamm und der Schaale ſich befindet, ſo daß beyde leicht von einander abgeſondert werden können. Der auf Ceylon geſammelte Zimmet wird nach den Orten, wo man ihn gewinnt, benennet. Dieſe ſind: Ponta de Galo, Barbarie, Mattura, Colombo und Negombo. Der von dem erſtern Orte wird für den beſten und feinſten unter allen gehalten. Dieſen, nebſt dem von Barbarie und Mattura, begreift man unter dem Namen des rothlettrigen oder mit Roth gezeichneten Zimmets. Hingegen der von Colombo und Negombo führt den Namen des ſchwarzlettrigen. Durch den Friedensvertrag, den die Kompagnie 1766 mit dem König von Kandi eingegangen iſt, iſt es dieſem Inſtitute erlaubt worden, den Zimmet in allen Ebenen von Kandi abzuſchälen, und der vorgedachte Fürſt hat ſich verbindlich gemacht, die beſte Rinde von den Bergen ebenfalls für einen ſehr mäſſigen Preis, der feſtgeſetzt worden, abzuliefern. Einen großen Theil kauft auch die Kompagnie von ihren Unterthanen zu Negombo und Ponta de Galo, die einzigen Diſtrikte im holländiſchen Gebiete, wo das Produkt fällt.

Es werden jährlich 3 bis 400,000 Pfund von dieſer Waare nach Europa gebracht, und etwa halb ſo viel in Oſtindien abgeſetzt.

Die Kompagnie beſtimmt in Anſehung des Canehls keine feſten Preiſe, weil dieſer, ſo wie die andern feinen Gewürze, ein Artikel iſt, womit ſie gleichſam einen ausſchlieſenden Handel treibt. Sie müßte befürchten, daß ihr dann ein Theil dieſes einträglichen Handels durch die übrigen in Indien verkehrende Nationen entzogen werden möchte, welche gewiß in ſolchem Fall nicht ermangeln würden, große Quantitäten des geringern Zimmets, der in verſchiedenen andern Gegenden wächſt, den Marktplätzen zuzuführen. Die Kompagnie hat ſich es hier zur Regel gemacht, daß ſie nie eine größere Menge dieſes Artikels zu Verkauf bringt, als ſie wirklich abzuſetzen hoffen kann. Durch dieß Mittel erhält ſie den Preis, der ſonſt anſehnlich herunterfallen würde, wenn ſie etwa den ganzen Vorrath, der in ihren Magazinen aufbewahrt wird, auf einmal zu Verkauf anbieten wollte.

Die Sorte mit dem rothen Zeichen von Punta de Galo, Barbarie und Mattura geht nach der Levante, nach Amerika und Italien; hingegen die mit dem ſchwarzen von Colombo und Negombo haupt-

hauptſächlich nach Frankreich, Spanien u. Deutſchland.

Der Verkauf des Kanehls geſchiehet des Jahrs nur einmal, nämlich im April oder May. Es iſt eines der beſchwerlichſten Geſchäfte für die holländiſchen Kommiſſionaire, die dazu Aufträge übernehmen, denn der Preis ſteigt oder fällt nicht nur anſehnlich von einem Jahr zum andern, ſondern es findet ſich auch zuweilen ein großer Unterſchied zwiſchen den Preiſen bey der einen oder der andern von den Kammern. Die nun die Einkäufe zu beſorgen haben, vertheilen zwar das ihnen aufgegebene Quantum, und kaufen bey verſchiedenen Kammern ein, doch glückt es ihnen nicht immer, dadurch ſolche Mittelpreiſe zu gewinnen, daß ſie ihre auswärtigen Freunde vollkommen befriedigen können. Der erfahrenſte wird zuweilen am erſten betrogen, wenn er etwa in Hofnung, dieſe Waare in der einen Kammer beſſern Kaufs als in der andern zu erhalten, daſelbſt ſeinen ganzen oder größten Einkauf thun will.

Der Canehl wird bey den Auktionen in Kavelingen von 12 Fardeelen vertheilt, von welchen jeder etwa 70 Pfund Nettogewichts hält. Die Kompagnie geſtehet ihren Abkäufern gewiſſe vortheilhafte Bedingungen zu, die bemerkt zu werden verdienen. Sie giebt mehr Thara, als die Emballage wirklich austragen kann. Z. E. auf jeden Fardeel in Häuten 17 Pfund, in doppelt Goeny 20 Pf., in einfachen 10 Pf., und auſſerdem 3 Pfund Ausſchlag an der Waage. Für prompte Bezahlung werden 1 1/2 Procent abgezogen.

Der ſchadhaft gewordene oder marinirte Canehl wird von der Kompagnie ebenfalls einmal im Jahr öffentlich zur Auktion gebracht. Dieſer hier iſt um einige Stüber das Pfund wohlfeiler, als die geſunde Sorte.

Die Kompagnie verkauft auch Zimmetöl, das in Oſtindien deſtillirt iſt. Der Artikel kömmt in Flaſchen zu Verkauf, deren jede etwa 25 Unzen netto wiegt. Auf jede Flaſche wird nebſt der Thara 1/2 Unze ſogenanntes Remedium gegeben, und der Artikel bey Unzen gehandelt. Eine Bouteille iſt ein Koop oder Kauf.

Die ſogenannten Zimmetblumen ſind weder Blüten noch Früchte, ſondern eigentlich die noch nicht aufgegangenen Blumenkelche, oder die noch ganzen Blumenknoſpen, des ceyloniſchen Zimmetbaums, welche man zu einer gewiſſen Jahrszeit

zeit abgebrochen und getrocknet hat.

Guter Zimmet muß in dünnen zarten Röhren, auf der Zunge ſehr ſcharf und brennend, aber doch mit einem anhaltend ſüßen Geſchmack vermiſcht ſeyn; er ſoll einen angenehmen Geruch haben, die Röhren lang und unzerſtückt ausfallen. Er wird häufig zur Würze der Speiſen, unter die Chokolade, zum Abziehen der Liköre und in den Apotheken verbraucht. Gewinnſüchtige Materialiſten verfälſchen ihn mit der Caſſiarinde, und das Zimmetöl mit hochrektifizirtem Weingeiſte. Dieſen letztern Betrug entdeckt man am beſten auf dieſe Art: Man tunkt die Spitze eines Meſſers in das zu probirende Oel, und hält ſolche ans Feuer, brennet das Oel alsbald an, ſo iſt Weingeiſt darunter, brennt es aber nicht leicht, ſondern giebt nur einen Rauch von ſich, ſo iſt es rein.

Weiſſer Zimmet, iſt die Rinde von einem Baum, der auf den Antillen, inſonderheit auf St. Domingo, Guadeloupe, und auch anderwärts, z. E. auf Madagascar, häufig gefunden wird. Sie iſt inwendig und auswendig weiß, hat einen ſehr ſcharfen Geſchmack und guten Geruch. Der Baum trägt Blätter wie der Lorbeerbaum, purpurfarbene Blüte, und eine Frucht kleinen Eicheln ähnlich. Die Rinde muß von der äuſſern groben Schaale wohl geſäubert, und nicht wurmſtichig und verlegen ſeyn. Sie wird aus England und Holland zum Handel gebracht, und in der Medicin als ein ſtärkendes und antiſcorbutiſches Mittel, auch zur Würze an Speiſen, zum Abziehen der Brantweine, u. d. gebraucht.

Zindeltaffent, ſ. Taffent.

Zingiber, ſ. Ingwer.

Zink, Spiauter, Zincum, ein weiſſes Halbmetall, das ſich unter dem Schmelzen des Bleyes an die Wände der Oefen anſetzt, und da abgelöſet wird. Man gebraucht daſſelbe vornehmlich zu chymiſchen und mediciniſchen Arbeiten. Der Artikel wird in runden Stücken von 8 bis 14 Pfund im Gewicht beſonders von Goslar zum Handel gebracht. Von dieſer Art iſt, um allen Betrug zu verhüten, jedwedes Stück mit dem braunſchweig-lüneburgiſchen Wappen, einem entſpringenden Roß, bezeichnet. Man handelt die Waare zu Goslar Centnerweiſe. Zu Amſterdam bey 100 Pfund, und giebt da auf jedwede 1000 Pf. 15 Pfund Ausſchlag an der Waage. Die geläuterte Sorte heißt man Arcot. Zinkblumen, flores Zinci, die beym Schmelzen

zen des Zinks aufſteigen und geſammelt werden, brauchen die Apotheken.

Zinn, Stannum, ein weiches und leicht flüßiges Metall, welches in den Bergwerken entweder gediegen oder in den Erzen gefunden wird. Jenes findet man an den Kanälen der Wäſſer, an welche es ſich wie Sand anhängt, oder auch in ganzen Stücken. Dieſes wird entweder aus den weiſſen metalliſchen Flüſſen geſchmolzen, oder aus den andern Zinn-Steinen herausgefördert. Das Bankazinn, Malackazinn, und aus Siam, welche Sorten durch die oſtindiſche Geſellſchaften nach Europa gebracht werden, ſind die reineſten unter allen. Dieſen iſt weder von Natur, noch durch Kunſt etwas Fremdartiges beygemiſcht.

Das von Malacka wird bey der oſtindiſchen Kompagnie in Kokkers und Schuiten, das Bankazinn aber in Blöcken bey 100 Pfund zu ſo und ſo viel Gulden gehandelt. Der Kaveling iſt von 4000 Pf. netto. Für Remedium wird an der Waage 1 1/2 Procent, und überdem ein Procent abgezogen. Um die auswärtigen Käufer zu verſichern, daß man ihnen wirklich oſtindiſches Erz verkauft, giebt die Geſellſchaft auf Verlangen eine von den Direktoren unterſchriebene Beſcheinigung, in welcher die Kavelings, die Zahl der Stücke und das Gewicht derſelben angegeben ſind. Ueberdem iſt auch noch jedwedes Stück mit dem gewöhnlichen Chiffre der Kompagnie — und darüber mit dem Anfangsbuchſtaben der Kammer — bezeichnet, oder vielmehr geſtempelt.

Das engliſche Zinn verdient in Anſehung ſeiner Güte die zweyte Stelle. Die ergiebigſten Zinnbergwerke ſind in Devonshire und Cornwall. Kein europäiſches Reich liefert dieß Metall ſo ſchön und in ſolcher Menge, als Großbrittanien. Es liegt über 6 bis 700 Ellen tief in den Bergwerken, die zum Theil in die See unter dem Waſſer fortlaufen, und doch dabey ganz trocken ſind. Die Ausfuhr des Zinnes iſt ſowohl roh, als verarbeitet, ſehr beträchtlich, im erſtern Fall aber findet man es nicht berglauter, ſondern mehr mit Halbmetall und Bley verſetzt, als im letztern. Die Bergwerke ſind durchgängig Privatleuten überlaſſen, die viele Vorrechte dabey genießen, aber einen ſtarken Zoll an die Krone entrichten. Damit das Zinn weder zu weich noch zu

ſpröde ſey, wird es nicht nur mit Bley, ſondern auch mit Kupfer, Zink und Spiesglaskönig, oder auch mit Wißmuth verſetzt. Das lautere oder glatte Zinn wird mit ein bis zwey, auch wohl fünf Hunderttheilen von Halbmetall legirt, und heißt alsdann: klingendes Zinn; das gemeine hingegen mit 15 bis 18 Procent. Ohne legirt und geſtempelt zu ſeyn, darf kein Zinn aus dem Lande gehen.

Das Zinn nimmt ſchon in der Erde einige Unreinigkeiten an, von welchen es durch das Scheiden, Waſchen, Röſten und Schmelzen ſeiner Erze nicht völlig befreyet werden kann. Von dieſer Art iſt das, welches man aus England unter dem Namen des Blockzinnes in großen Barren von 3 bis 400 Pf. ſchwer verfährt, und hernach von den Kaufleuten des beſſern Abſatzes halber zu Stangen-Zinn umgeſchmolzen wird.

Auſſer der Verſchiedenheit des Zinnes haben die Zinnarbeiter auch noch unterſchiedliche Zuſammenſetzungen dieſes Metalls. Sie bedienen ſich dazu des Garkupfers, Wißmuths, Zinks, Bleyes und Spiesglaskönigs. Um dem Zinn diejenige Härte mitzutheilen, ohne welche es zum wirthſchaftlichen Gebrauch nicht taugen würde, wählt man zum Zuſatz reines oder ſogenanntes Garkupfer und Wißmuth, von welchen anderthalb Pf. auf 98 1/2 Pfund Bankazinn gerechnet, der Maſſe eine ſehr beträchtliche Feſtigkeit geben. Da aber der Kupferzuſatz die Silberfarbe des Metalls verringert, ſo muß man ſeine Zuflucht zu zweyen Halbmetallen nehmen, welche nicht nur die Eigenſchaft beſitzen, dieſe Farbe wieder herzuſtellen, ſondern auch die Feſtigkeit zu vermehren. Dieſe ſind der Wißmuth und Zink. Bey der Menge aber, die dazu genommen wird, iſt viele Vorſicht nöthig; denn der Wißmuth iſt von Natur ſehr brüchig, und macht das Zinn überaus ſpröde; dieß iſt auch der Fall mit dem Spiesglaskönige.

Unter den deutſchen Zinnſorten ſtehet das ſächſiſche, welches zu Altenberg, Geyer, Ehrenfriedersdorf, Eibenſtock, Johanngeorgenſtadt, Schwarzenberg, Schneeberg, Marienberg, Zinnwald, Purſchenſtein und im geyſinger Revier gebauet wird, und das böhmiſche aus dem ſaazer und leutmeritzer Kreiſe, inſonderheit von Schlackenwalde, oben an; doch haben beyde Landesarten ihre Fehler. Daher läßt die landesherrliche Bergwerksprodukten-Verſchleisdirektion zu Wien bey

einer Hauptniederlage alles Zinn umſchmelzen, und zu unterſchiedlichem Gebrauch in verſchiedenen Sorten erſt bereiten. Z. E. das Zinn für die Färbereyen wird in dünne Zaine zugerichtet, das Foliozinn zu den Spiegelmanufakturen in Rollen, u. ſ. w. Das altenbergiſche und andere ſächſiſche Zinn wird in ganzen und halben Fäſſern von 2 1/2 oder 5 Centnern von 112 Pf. Berggewichts verfahren.

Durch ſeine ſchönen Zinnwaaren zeichnet ſich beſonders Karlsbad in Böhmen aus. Die hieſigen Zinngießer laſſen jährlich neue Formen von den ſchönſten Silbergefäßen aus Augsburg kommen, machen ſolche in Meſſing nach, und verfertigen darum vorzüglich wohl gebildete Zinngefäße, nach der ſchönſten Silberfaſſong. Um ihren Zinnarbeiten ein ſilberähnliches Anſehen zu geben, wird das Gegoſſene erſt mit dem Stahl geſchabt und glänzend gemacht, hernach mit Achat polirt. Beym Abſcheuren muß man ſich kalter, nicht aber heiſſer Lauge bedienen, weil das Zinn von dieſer ſchwarz und bleyfarben zu werden pflegt.

Die Zinngießer bedienen ſich, um den Gehalt des Zinnes zu erforſchen, eines gewiſſen hohlen Steins, der in der Gegend von Tonnerre in Frankreich gefunden wird. Sie gießen das Metall darein, und laſſen es erkalten. Das engliſche erſcheint alsdann weiß und matt, das von Malacka aber bleibt glänzend.

Das engliſche Zinn iſt mit einer Roſe bezeichnet. Zu Rouen in Frankreich haben die Zinngießer die Befugniß, alles Zinn, das ankommt, zu probiren, und ihr Zeichen darauf zu ſtempeln. Das, welches vollkommen geſchmeidig befunden wird, bekömmt das Stadtwappen, nämlich ein Oſterlamm, zum Zeichen, und heißt hernach Etain à l'agneau; dieſe Sorte wird am meiſten geſchätzt. Die darauf folgende, ſchon minder geſchmeidige Sorte, erhält zum Zeichen eine Gansyfote. Die übrigen noch geringern Sorten bekommen das doppelte und dreyfache Zeichen, die allerſchlechteſte und ſprödeſte das vierfache.

Das engliſche Zinn wird entweder in Stangen, Blöcken oder Tafeln zum Handel gebracht. Die erſtern wiegen von 3 Pfund anzufangen, bis auf 35 Pfund; die Blöcke 250 bis 380 Pfund, und die Tafeln etwa ein halb Pfund nur. Dieſe letztern ſind zwey Fuß lang, einen Zoll breit, und etwa ſechs Linien dick. Man ziehet das

eng=

engliſche Zinn von Exon, Falmouth, ꝛc.

Die Handlung erhält auch aus dem ſpaniſchen Amerika Zinn, das in ſehr platten Formen, von 120 bis 130 Pf. im Gewicht, herausgebracht wird. Dieſe Gattung iſt ſehr geſchmeidig und brauchbar.

Das ſiamſche iſt in irregulairen Maſſen.

Das deutſche Zinn wird zum Verkauf auf den Schmelzhütten entweder in große Stücke zuſammengegoſſen, die der Franzoſe Saumons nennt, oder gegattert und in Ballen gebracht. Dieß geſchiehet ſo, daß das Zinn auf einem kupfernen Bleche in breite zuſammenhängende Striemen, die wie ein Zug ausſehen, und welche man ein Gatter (etain en grille) nennt, gegoſſen wird. Verſchiedene ſolche Gatter werden hernach auf einem Klotze in einen Ballen zuſammengerollt, mit dem Hammer zuſammengeſchlagen, und das Gewerkzeichen darauf geprägt.

Geſchlagen Zinn, ſtannum foliatum, wird von malackſchem Zinn in Blätter geſchlagen, und in kleinen Schachteln zum Handel gebracht, deren jede ein Groß oder zwölf Dutzend ſolcher Blätter enthält. Man hat deren auch von allerley Farben.

Zinnaſche, Zinnkalk, iſt calcinirtes oder zu einem grauen Pulver gebranntes Zinn, das die Glasſchleifer und andere zum Poliren ihrer Arbeiten brauchen. Die Franzoſen heißen es blanc d'Eſpagne, und mißbrauchen es zur Schminke. Dieß letztere iſt auch der Fall mit den Zinnblumen, flores Jovis, ein flüchtig gemachtes mehlartiges Zinn, das durch Hülfe eines flüchtigen Salzes verfertiget wird.

Das Zinn wird in der Chymie und Medicin mit dem Zeichen des Jupiters ♃ bezeichnet.

Zinnkraut, ſiehe Katzenſchwanz.

Zinnober, Cinnabaris, ein ſehr rothes Mineral, von welchem zweyerley Sorten zur Handlung gebracht werden, nämlich der gediegene oder natürliche, und der durch Kunſt zubereitete. Die erſtere (cinnabaris nativa) findet man in den Queckſilberbergwerken in der Geſtalt eines rothen Sandes, welchen man durch öfteres Waſchen reiniget, ihn hernach mit Weingeiſt und Urin abreibet, und trocken werden läßt; oder dieſer Bergzinnober beſtehet aus einem rothen, ſchweren und glänzenden Stein, der gleichſam von der Natur ſelbſt aus den mercurialiſchen und ſchwefelichten Dünſten, welche durch

das unterirdiſche Feuer ſublimirt worden, mit dem Steinſaamen zuſammengeſetzt und zubereitet iſt. Man findet den ganzen Zinnober im Handel entweder in Steinen und Stücken, oder auch in Körnern. Dieſer hier kann ohne Umſtände gemahlen werden, jener aber muß kunſtmäßig gereiniget werden. Die beſte Art iſt der ſpaniſche Bergzinnober, welcher aus den Minen in Murcia und bey Alicante gewonnen, und häufig von Carthagena nach Holland verſchifft wird. Dieſer iſt hochroth von Farbe, rein und recht glänzend. Der ungariſche Zinnober folgt jenem in der Güte; er iſt ſauber, und dabey goldhaltiger Natur. Der von Idria in Krain giebt jenen nichts nach, und wird jetzt in Menge zum Handel gebracht.

Gemachter Zinnober iſt eine Zuſammenſetzung des Queckſilbers und Schwefels, welche man mit einander ſublimirt, und in ein ſehr zartes Pulver verwandelt hat. Der beſte iſt derjenige, welcher ſchön roth ausſiehet, und bey dem man keine glänzenden metalliſchen Theilchen wahrnehmen kann, als welche anzeigen würden, daß nicht alle Queckſilbertheilchen mit dem Schwefel gehörig verbunden ſind. Man bringt zweyerley Zinnober zu Markte, von welchen der eine blaß, der andere höher in der Farbe ſcheint. Im Grunde iſts dieſelbe Art, der Unterſchied von beyden kömt nur davon her, daß die eine beſſer und feiner abgerieben, als die andere iſt. Wenn die Waare fein und recht zart gerieben iſt, dann erſcheint ſie bläſſer, aber auch viel lebhafter und friſcher; wo das Gegentheil, wird die Farbe dunkler und härter.

Die Oel- und Miniaturmahler, Siegellackfabrikanten, Buchbinder, Schminkverfertiger und andere verbrauchen den gemahlenen Zinnober ſehr ſtark.

Die neue Zinnoberfabrik zu Idria liefert ſowohl den in Stücken, als auch den gemahlenen, in großen und kleinen Quantitäten, und von ſolcher Beſchaffenheit, daß er ohne Nachtheil der Geſundheit in der Medicin gebraucht werden kann. Die Waare iſt ſowohl zu Idria ſelbſt, als auch in der Hauptniederlage der K. K. Bergwerksprodukten-Verſchleisdirektion zu Wien, und bey der Verſchleisfaktorey zu Trieſt zu jeder Zeit gegen contante Bezahlung zu haben, doch werden da nicht weniger, als 50 Pfund, oder ein Lägel oder Fäßchen, welches zwey lederne mit dem landesherrlichen Fabrikſiegel bezeichnete Beutel, jeden

zu 25 Pfund, enthält, zu nachfolgenden Preiſen verlaſſen:

In Idria der Zinnober in Stücken die 100 Pfund, 175 Gulden, der viermal gemahlene Zinnober, oder Vermillon, 180 Gulden.

In Wien der Zinnober in Stücken die 100 Pfund, 180 Gulden, Vermillon 185 G.

In Trieſt der Zinnober in Stücken die 100 Pfund, 176 Gulden, Vermillon 181 G.

Zirbelnüſſe, ſ. Pinien.

Zirkel, ſ. Cirkel.

Ziſelkraut, ſ. Hühnerbiß.

Zitrone, ſ. Citronen.

Zitwer, Zitwerwurz, radix Zedoariæ, eine knotigte, etwas zuſammen gedrückte Wurzel, welche auswendig weißgrau, inwendig braun ausſiehet, auch von ſcharfem, bitterlichen und aromatiſchen Geſchmack und Geruch iſt. Das Gewächſe iſt Kæmpferia L., und die Wurzel wird getrocknet aus Oſtindien, beſonders aus Bengalen und von der malabariſchen Küſte, durch die Europäer zum Handel gebracht. Man unterſcheidet die Waare in lange und runde Sorte. Die beſte muß fein trocken, ſchwer, und nicht wurmſtichig ſeyn. Sie wird in der Medicin ihrer trocknenden, erwärmenden und zertheilenden Kräfte wegen gebraucht.

Zitwerſaamen, Wurmſaamen, Semen Cinæ, Semen ſanctum, Semen ſantonici, ein kleiner, länglichter, gelbgrünlichter Saame von der Artemiſia Santonicum L., von bitterlichem ſcharfen Geſchmack und gutem Geruch. Das Kraut wächſt in der Levante, inſonderheit in Aegypten, Perſien, ꝛc. häufig, und der Saame wird Ballenweiſe über Venedig, Livorno und Marſeille zum Handel gebracht. Der feine wird in der Levante und in den türkiſchen Handelsplätzen Dermani-Shirazi, oder Wurmſaamen von Schiras in Perſien, genannt, und dieſe iſt die beſte und feinſte Sorte; der ordinaire heißt Dermani-turki, türkiſcher und unächter Wurmſaame. Beyde werden auf der Stelle nach Batman gehandelt. Der vorzüglichſte iſt der, ſo ſchön grünlicht und fein ausſiehet, auch einen friſchen und angenehmen Geruch hat; hingegen der größere und bleichfärbige, gelbe, ꝛc. taugt nicht. Der Artikel wird in der Medicin zum Tödten der Würmer im Leibe, doch nicht ohne Laxirmittel, angewandt.

Zitz, ſ. Chits.

Zobel, Sabella ſ. mus ſcyticus, ruſſiſch Soboli, ſind Thiere, welche unter die Marderarten oder Feldmäuſe gehören, und Sibirien eigen ſind. Die ſchönſten findet man

man in der irkutzkiſchen Statthalterſchaft. Ihr Haar iſt dicker und dunkler, als das des Marders, und fällt in das Kaſtanienbraune oder Schwarze; die Felle ſind zuweilen mit langen ſilberfarbenen Haaren untermiſcht, und dieſe werden für die ſchönſten gehalten. In den altaniſchen Gebürgen ſind die Zobel ziemlich häufig, zwar klein und kurzhaarigt, aber doch ſehr ſchön ſchwarz. Die aus den höhern Gegenden ziehet man den kuſneziſchen und krasnojarkiſchen weit vor. Dieſe krasnojarkiſche fallen noch ziemlich häufig, und ſind von zweyerley Art. Einige ſind ſehr ſchlecht, den tomskiſchen faſt gleich, langhärigt, aber ins Graue fallend, und dieſe kommen mehrentheils aus den Gebürgen am ſchwarzen Yſus, und vom Tſulym her. Die beſſern Sorten werden am ſajanſchen Gebürge jenſeits des Jeniſeys, beſonders um den Oifluß und die in Tuba fallenden Gebürgsſtröhme, gefangen. Sie ſind zwar nur kurzhaarigt, aber gemeiniglich ziemlich ſchwarz, wiewohl nur gar zu oft mit weiſſen oder grauen Spitzen überlaufen. Die meiſten von dieſer letztern Art haben am Halſe gelbe Flecken, faſt wie die Marder, von welchen ſie jedoch durch die übrigen den Zobeln eigenen Kennzeichen zu unterſcheiden ſind. Selten aber kommen übrigens im Krasnojarkiſchen Zobel von beſonderm Werthe vor, und die udinskiſchen behaupten allemal den Vorzug in Anſehung der Schwärze und Vollhärigkeit. Die Zobel im Boreſowſchen werden nicht ſo hoch geſchätzt. Das Gebürge zwiſchen dem Lena- und Amurfluß in Sibirien iſt wegen dem Zobelfange am berühmteſten. Kamsk iſt einer der vorzüglichſten Oerter, wo dieſe Waare zu Markte kommt, daher auch die nach den Gränzen von China reiſenden Kaufleute an dieſem Orte gemeiniglich eine Zeitlang dieſes Handels wegen ſtill liegen. Der größte Handel mit Zobeln wird nach der Türkey, nach China und Perſien getrieben. Japaner, Holländer und Ruſſen nehmen daran Antheil; die Preiſe dieſer Waare ſind, wie folgend zu erſehen:

In St. Petersburg: Zobelfelle, den Mardern ähnlich, aber doch bläſſer, das Stück zu 4 Rubeln. Dergl. ſchwarze, nach ihrer Güte, bis auf 150 R. Schwänze, der beſten, das doppelte Tauſend 90 Rub. Der geringſten 50 Rubel.

In Kjachta: Schlechter Gattung, das Stück 1 1/2 bis 10 Rubel. Rücken, der Sack 140 R. Bäuche, das

Paar

Paar 58 Kopeken. Pfoten, der Sack 20 bis 50 Rubel. Schwänze 25 bis 50 R.

In Zuruchaitu: Schlechte Zobelfelle, das Stück 3 R.

In Taganrok: Uſimſche Zobel, die 100 Stück 80 R.

Zu Konſtantinopel, wo mit dieſem Rauchwerk ein großer Handel getrieben wird, verkauft man es Kiſtenweiſe. In jedweder ſind 10 Maſſen oder Bund zu 40 Stück, und das Sortiment beſteht aus Nro. 1. bis 10., von welchen die letzte die geringſte iſt.

Zſchaunikel, ſ. Sanikel.

Zucker, Saccharum, iſt das Mark der Zuckerrohrpflanze, die in warmen Erdſtrichen einheimiſch iſt, bey uns aber bloß in den Treibhäuſern gefunden wird. Es iſt ein ſehr lebhaftes Staudengewächſe, das einen beſtändig naſſen, lockern, aber doch recht fetten Wieſengrund und eine heiſſe Himmelsgegend erfordert. Die Pflanze iſt zum Theil dem gemeinen zahmen Rohr, zum Theil auch den Leiſch- oder Schilfarten, ſowohl nach ihrem innern Bau, dem Standort und der Wurzel, als auch nach den etwas ſchmälern geſtreiften Blättern, ähnlich. Die gegliederte, ſehr wuchernde, faſt waagerecht überall auslaufende, weiche und ſaftreiche Wurzel treibt häufige Sproſſen, welche zu ſieben- bis achtfüßigen ſtarken knotigen daumensdicken Halmen erwachſen, davon jeder Knoten mit ein paar Blättern verſehen iſt. Dieſe Halmen haben große weite Markröhren, die mit einem vollen weiſſen ſchwammigen zuckerigen und honigſüßen Mark angefüllt ſind. Etliche Völker ſtoßen einen Theil von der reifen Zuckerrohrwurzel zu Mehl, um eine Art nahrhafter Brodſpeiſe daraus zu machen. Insgemein aber erwartet man die Reife der Wurzeln und Stengel, nämlich denjenigen Zuſtand des Rohrs, wo ſich Rinde, Saft und Mark beim Zerquetſchen und Zermalmen auf den Mühlen am beſten von einander abſondern laſſen, ſo daß man den meiſten und vorzüglich ſüßen Saft daraus erhalten kann. Der ganz friſch ausgepreßte und ſogleich in die Keſſel geleitete Rohrſaft wird ſehr gelinde geſotten und abgeraucht, beſtändig umgerührt, und von allen erdigſchleimigen und andern faſrigen Unreinigkeiten geſäubert. Dieſer Unrath ſetzt ſich entweder als ein Schaum oben auf, und wird mit Löffeln abgenommen, oder fällt, wenn er gröber und ſchwerer iſt, zu Boden.

Die Scheidung geſchwinder zu befördern, wird dem allererſten und unreinſten

ganz rohen Zuckerſafte die ſchärfſte beizende Aſchen- oder Kalkſalzlauge, oder auch eine aus beyderley zuſammengeſetzte recht freſſende Lauge in kleinen Antheilen nach und nach zugeſetzt. Wenn der erſte Sud geſchehen iſt, dann wird der Saft durch Tücher geſchlagen, in den zweyten Keſſel zum weitern Verkochen eingeſchüttet, hernach noch in den dritten Keſſel eingebracht, wieder eingekocht und geläutert, bis er diejenige Dicke erhalten hat, daß, nach Abſonderung des ganz überflüßigen ſchleimigerdigen und fetten Weſens, ſich der Saft feſter zuſammenſetzen, und der Zucker zu einer trocknen Form gebracht werden kann. Dieß geſchieht durchs Sieden im vierten Keſſel über verſtärktem Feuer, welches ſich gegen das unter dem erſten Keſſel wie 3 zu 1 verhält. Dieß letztere Sieden und die gehörige Regierung des Feuers bey demſelben giebt der Operation den Ausſchlag. Hat man den gehörigen Grad der Hitze nicht verfehlt, ſo bildet der Zucker ſich in dickere oder dünnere Kryſtallen, die mehr oder minder glänzend ſind, nach dem ihm noch viel oder wenig Fett anhängt. Iſt das Feuer zu ſtark gemacht worden, ſo wird die Materie im Keſſel in einen ſchwarzen und kohlenartigen Extrakt verwandelt, der kein weſentliches Salz mehr ausgeben kann. Hingegen wenn das Feuer zu gelind geweſen iſt, dann bleibt gemeiniglich eine Menge fremder Oeltheile zurück, die den Zucker fett, ſchmierig und ſchwärzlich von Ausſehen machen, ſo daß er, wenn man ihn trocknen will, immer löchericht wie Bimſtein ausfällt, weil dann die Zwiſchenräume, die das Oel einnahm, leer geworden ſind.

Sobald der Zucker nun abgekühlt iſt, ſchüttet man ihn in kegelförmige irdene Gefäße. Das untere des Kegels iſt bloß, der obere Theil aber hat eine Oefnung, durch welche das Waſſer, das keine Kryſtallen liefern kann, ablauft. Nachdem dieß geſchehen iſt, hat man grauen oder braunen rohen Zucker, der noch ziemlich fett ausfällt.

Die meiſten der Inſeln, wo man Zucker bauet, überlaſſen den Europäern die Sorge, den Zucker noch weiter zu reinigen, und ihm einen größern Grad der Brauchbarkeit zu geben. Die künſtlichere Behandlung iſt ihre Sache nicht, weil ſie koſtbarere Gebäude, mehr Geräthe und Hände erfordern würde, als ſie daran verwenden können. Bey ihrer ſo einfachen Zubereitung können ſie mehr Sklaven zum

Anbau brauchen, zwey oder drey Monate lang ohne Unterbrechung Zuckerrohr einärnbten, und einer größern Anzahl Schiffe Ladung geben.

Die einzigen franzöſiſchen Zuckerpflänzer ſind ein paar Schritte weiter gegangen, als ihre übrigen Standesgenoſſen. Sie reinigen ihren rohen Zucker nochmals in neuen irdenen Gefäßen, und bedecken den Fuß der Formen mit feuchter Thonerde, durch die alle fetten, ſchmierigen Theile abgeſondert werden. Bey dieſer zweyten Läuterung, die man Terrage nennt, wird dem Zucker die ſchmutzige Farbe und der weinſteinartige oder heftigte Geſchmak benommen, und derſelbe zur weiſſen Caſſonade gemacht. Er heißt dann Terrézucker. Bey dieſer Operation fällt ein zweyter Syrup ab, den man Melaſſe nennt, und der gemeiniglich um ſo ſchlechter iſt, je beſſer und ſchöner der Zucker ſich gereiniget hat.

Die zum Terriren nöthige Erde wird entweder aus der Gegend von Fort-royal auf Martinique oder von Rouen und Nantes zugeführt.

Zuletzt wird noch der Terrézucker in Dörrſtuben, worinnen eiſerne Oefen angebracht ſind, völlig getrocknet, wozu etwa 3 Wochen Zeit gehört, hernach iſt die Waare fertig.

Têtezucker, heißt man den, der auf engliſche Art in hölzernen Formen geläutert, und hernach in Stücke geſchlagen, an der Sonne getrocknet, und in Fäſſer gepackt wird.

Sucre paſſé, durchgelaſſener Zucker, oder graue Caſſonade, iſt härter und lichter, als roher Moscouade. Er wird in Fäſſer, die mit Löchern durchbohrt ſind, gepackt, und einige Zuckerröhre eingeſtochen, damit er ſich deſto leichter läutern möge.

Sucre tapé, iſt weiſſe in Formen oder Brodte von 3 bis 7 Pfund gebrachte Caſſonade, die nach Art des in Europa raffinirten Hutzukkers mit blauem Papier umſchlagen worden. Er hat aber gar nicht die Härte und den Zuſammenhalt des andern, ſondern zerfällt, wenn er nur halbweg ins Feuchte kommt, zu Puderzucker. Schlechte Kenner werden mit dieſer Sorte gar oft hinters Licht geführt, denn man verkauft ſie ihnen für ordentlichen Raffinatzucker. Der bloße Anblick giebt aber dem, der ſich darauf verſteht, gleich den Betrug zu erkennen. Der ordentliche Hutzucker hat oben eine kleine Höhlung an der Spitze, der Tapézucker nicht.

Aller Puderzucker überhaupt heißt Caſſonade. Grauer Caſſonadezucker iſt der

ſchöne, wohl trockene und gut gereinigte rohe Zucker, und weiſſer Caſſonadezucker der geſtampfte Terrézucker, den man in Fäſſer geſchlagen hat.

Auf den Antillen bedient man ſich zum Abwiegen dieſes Artikels bald der Schnellwaage, bald der gewöhnlichen Waage. Dieſe letztere iſt die ſicherſte für Käufer und Verkäufer. Beym weiſſen Zucker werden die Gebinde ordentlich tharirt, beym rohen wiegt man die Waare Sporco, und rechnet 10 Procent für Thara vom Gewicht ab. Der Käufer giebt gemeiniglich die Gebinde zurück, wenn es nicht etwa anders bedungen worden iſt. Zum Verpacken müſſen durchaus reine Gebinde, nicht etwa leere Weinfäſſer, u. d. genommen werden, weil ſonſt die Farbe des Zuckers und ſeine Güte darunter leiden würde. Die Fäſſer werden auf den Inſeln von Zuckertannenholze, ein leichtes röthliches Holz, das ſich beſſer ſpalten als ſägen läßt, verfertiget. Zu den Böden iſt allerley Holz tauglich. Die Reifen nimmt man von Epidendron Linnæi, eine Art Baumſauger, der mit ſeinen vielen und langen Ranken die Wälder oftmals wie mit einem Gitterwerk überziehet, und viele Stellen undurchdringlich macht. Man bringt auch aus Europa mit den Schiffen, die Produkten einzuladen abgeſchikt ſind, Faßſtäbe in Packen her, die die Kargadore und Kaufleute zuſammenſetzen laſſen, und hernach Gebinde für Gebinde zurückgeben. Dieſe ſind gemeiniglich ſchlecht conditionirt und nicht gut gebunden, der Pflänzer ſieht aber darüber hin, weil er ſonſt Vortheil an der Thara findet, und der rohe Zucker in loſe verfertigten Gebinden ſich leichter reiniget.

Aller Moscovade-Zucker muß licht von Farbe, fein trocken, ſo wenig als möglich fett und ſchmierig ſeyn, und keinen brenzlichten Geſchmack geben.

Caſſonade oder ſogenannter Inſulanzucker muß ebenfalls trocken, ſchön weiß, körnicht ſeyn, und wie nach Violen riechen.

Den rohen und weiſſen Puderzucker liefern Oſtindien, Braſilien, die Zuckerinſeln der Franzoſen, Engländer, Holländer, Spanier und Dänen. Die Franzoſen haben jetzt dieſen Zweig größtentheils in Händen, und verlegen mit ihren Zukkern die Marktplätze in Europa und der Levante. Sie führen allein nach Deutſchland und Holland über fünfzigtauſend Fäſſer Zucker jährlich, von welchen Hamburg faſt die Hälfte abnimmt,

auch manchmal noch darüber. Die Plätze, die damit den ſtärkſten Handel treiben, ſind Havre de Grace, Bourdeaux, Nantes, Rochelle.

Unter den weiſſen franzöſiſchen Puderzuckern ſind die von St. Domingo die beſten und beliebteſten. Sie gelten auch immer etwas mehr, als die von Martinique und Guadeloupe. Man unterſcheidet die erſteren in erſte, zweyte, dritte und vierte Sorte, geringe weiſſe oder petits blancs, Terrézucker, gemeine (communs), und Têtezucker oder Formwaare.

Die braunen Sorten von den franzöſiſchen Inſeln folgen in der Güte ſo aufeinander: Léogane, vom Cap, von St. Louis, und von der Inſel Martinique, Guadeloupe und Tabago.

Die engliſchen braunen Sorten von St. Chriſtoph, Antigoa, Grenada, Jamaika und Barbados ſind in der Güte dem franzöſiſchen von Martinique ähnlich, ſo auch die däniſchen von St. Thomas und St. Croix. Unter den engliſchen giebt man dem von St. Chriſtoph den Vorrang.

Surinamſcher Puderzukker gleicht der erſten, zweyten und dritten Gattung der franzöſiſchen braunen Zucker.

Braſilienzucker wird in weiſſen Caſſonade und in braunen Moscovade von Bahia und Pernambuc unterſchieden. Unter dieſen beyden hier iſt der aus Bahia der beſte. Alle drey Sorten werden nach Holland, Hamburg, Italien, ꝛc. verfahren.

Der rohe Zucker wird in den Zuckerraffinerien aufs neue geſotten, und nach und nach eine Lauge von Kalkwaſſer, Eyerklar, u. d. zugeſchüttet, und fleißig umgerührt, da ſich dann die Unreinigkeiten wie ein Schaum davon abſondern. Je mehr er geſotten und geläutert wird, je feinere Sorte bekömmt man; er wird hernach in dazu eingerichtete irdene Formen gegoſſen, worinnen er erhärtet und die Geſtalt eines Zuckerhutes annimmt. Der Kandiszucker wird entweder in Keſſel, oder über geſpannte Fäden gegoſſen, wo er ebenfalls verhärtet, und in Kryſtallen anſchießt. Der Hutzucker und Candis wird nach den Städten und Ländern, wo er verfertiget iſt, unterſchiedlich benannt und unterſchieden.

Zu Kopenhagen, welches einen anſehnlichen Theil Nordens und der Gegenden an der Oſtſee mit ſeinen raffinirten Zuckern verſiehet, unterſcheidet man den Hutzucker in feinen Canarizucker, Canariſorte, Extrafein, Raffinade, Melis und Lumpen; den Kandiszucker hingegen in extrafeinen weiſſen, feinen

nen ditto, ordinair weiſſen, hellgelben und hellbraunen. Auf jedwede 500 Pfund werden 7 1/2 Rthlr. Refaktie gutgethan.

Zu Havre de Grace, in feine Refinaden, von 3 bis 4 Pfund im Gewicht, mittelfeine Refinaden, mittle Refinaden von 6 bis 7 Pf., kleinen Melis von 2, 3 und 4 Pf., Groß klein Melis von 3, 7 bis 8 Pf., Groß Melis, 4, 7 bis 9 Pf., und in Lumpen von 10 bis 12 Pf. ſchwer. Für weiß Papier wird 1 Procent, und für blau und weiſſes 2 Proc. vergütet. Für prompte Bezahlung werden 3 Procent gekürzt. Das Gewicht iſt nicht Vicomté- ſondern Marcgewicht.

Der engliſche raffinirte Zucker wird in klein Melis, Canari-Lumpen, feine Lumpen und ordinaire eingetheilt. Er iſt auswärts ſeiner Form wegen nicht ſonderlich beliebt. Man handelt ihn bey Centnern.

Den holländiſchen unterſcheidet man in Candisbrod, Puderbrod, Raffinade, Melis, Lumpen, geſtoßenen Puderzucker und Baſtert. Auch der holländiſche wird an allen den Orten nicht ſehr geſucht, wo man den ſchöner geformten hamburger haben kann.

Der hamburger kommt in nachſtehenden Sorten zum Handel, die ſo auf einander folgen: Candisbrod, Feinfein, Ordinairfein, fein Refinade, mittel ditto, ordinair ditto, fein klein Melis, ordinair ditto, fein Groß Melis, ordinair ditto, Lumpen, und ordinaire Sorte ditto. Fein weiſſer Candis, ordin. ditto, fein gelber ditto, ordinair gelber, fein brauner, und ordinair brauner. Die Waare wird mit 4 2/3 Procent Rabatt in Banko gehandelt. Gutgewicht wird auf den in blau Papier 1 Procent, und halb ſo viel auf den in weiß Papier gegeben.

Zu Kopenhagen werden die däniſch-weſtindiſchen Zucker in Fäſſern von 700, 800 bis 1000 Pfund brutto gehandelt. Thara iſt 17 Procent mit 3 Pf. aufs Faß Ausſchlag. Man handelt den Artikel bey Pfund zu ſo und ſo vielen ßl. dän. Kt. Für prompte Bezahlung gehen 4 Procent ab.

Zu Havre de Grace giebt man auf die weiſſen Sorten 14 Procent Thara und 2 Procent Gutgewicht, auf die braunen 16 Procent und 2 Procent Gutgewicht.

Zu Rochelle auf den weiſſen 12, auf den braunen 17 Proc. Thara, und 4 Pfund aufs Oxhöft Gutgewicht.

Zu Marſeille auf Terrézucker 10 Procent, auf rohe Sorten 12 bis 14 Procent nach Größe der Gebinde.

Zu Bourdeaux verkauft

man die braunen St. Domingo- und andere Zuckerſorten von den Inſeln, wenn ſolche in Oxhöften, mit 17 Procent Thara und 3 Pfund Gutgewicht; die in Tiercons und Quarts mit 20 Procent Thara, und 2 bis 3 Pf. Gutgew. Die Thara von allen Puderzuckern beträgt hier zwiſchen 12 bis 18 Proc., und kömmt es hierbey darauf an, wie Käufer und Verkäufer mit einander ſich vergleichen. Da nun die Thara bey den Zuckern von Martinique und Guadeloupe für den Käufer gemeiniglich nicht ſo vortheilhaft ausfällt, als bey den Domingogebinden, die in ſehr großer Fuſtage ſind, ſo geben die Verkäufer auf jene immer etwas mehr. Die Fäſſer von weiſſem Holze ſind bey Einkauf denen von rothem Holze vorzuziehen, denn ſie fallen nicht ſo ſchwer.

Zu Nantes handelt man die weiſſen St. Domingozucker mit 13 Proc. Thara, und nach den Umſtänden auch mit einiger Refaktie, die braunen mit 17 Proc. Thara.

Zu Amſterdam giebt man auf die rohen Zucker von Martinique, St. Domingo, St. Croix, St. Jean, und St. Thomas, erſt 2 Procent Ausſchlag vom Bruttogewicht, hernach die beſtimmte Thara, nämlich auf Fäſſer von 510 Pf. und darüber, 18 Procent; auf Tiersjen von 356 bis auf 508 Pf., 90 Pf. für jedes Gebinde; auf Quarten von 256 Pf. und darüber 18 Proc., darunter aber 45 Pf. Für prompte Bezahlung werden 2 Proc. abgezogen.

Auf engliſchen von Antigoa, Jamaika, Barbados, u. ſ. w., wenn ſolcher in Fäſſern von 950 Pfund und ſchwerer, 16 Proc., 2 Proc. Ausſchlag, und eben ſo viel Abzug für prompte Bezahlung.

Auf ſolche Gebinde, die darunter wiegen, 150 Pf. Thara, übrigens wie bey jenen.

Auf Tiersjen von 700 bis 825 Pf. im Gewicht, 18 Pt. Thara, und Ausſchlag, ꝛc., wie oben. Auf ſolche, die weniger wiegen, 126 Pfund Thara.

Auf Quarten von 450 bis 575 Pf., 18 Proc., auf die, ſo weniger halten, 80 Pfund fürs Quart.

Auf Achtel von 250 bis 325 Pf., 18 Proc., wenn ſie weniger wiegen, 45 Pf. fürs Achtel.

Auf Zucker von Suriname und Berbice, wie auch Demerary und Eſſequebo, zuerſt 2 Proc. Ausſchlag vom Bruttogewicht, hernach an Thara bey Fäſſern, die 612 Pf. und darüber wiegen, 20 Procent, und 2 Pt. Abzug für prompte Bezahlung; bey den Fäſſern,

ſern, welche darunter halten, 120 Pfund; bey halben Fäſſern 60 Pfund.

Auf braſilianiſchen Moscovadezucker, bey Kiſten, die über 7 Fuß lang, 240 Pf.; bey ſolchen, die unter dieſem Maaß, 190 Pf.; bey halben Kiſten eben ſo; bey dergleichen von 350 bis 550 Pfund, 120 Pf. Thara; bey Quartkiſten von 200 bis 350 Pf., 80 Pf.; bey denen, die noch weniger halten, 60 Pfund.

Bey oſtindiſchen Zuckern, von jedem Canaſter, 48 Pf., nebſt 1 Procent Abzug für prompte Bezahlung; bey kleinen Canaſtern nur 24 Pf. Thara. Ausſchlag iſt bey dieſen 4 Pf., bey jenen noch einmal ſo viel.

Beym raffinirten Zucker rechnet man 1/2 Procent für Papier, wenn aber graues Papier darum geſchlagen iſt, 2 Procent ab.

Beym Candis werden die Kiſten tharirt; hier bey dieſem ziehet man 2 Proc. für prompte Bezahlung von der Summe ab.

Zu Hamburg giebt man folgende Thara: Auf däniſchen St. Thomaszucker in Gebinden von 900 Pf. und mehr, 15 Proc. Thara, und 1 Proc. Gutgewicht. Auf engliſchen braunen Zucker von 1500 Pf. circa 3/4 Pt. Ggw. und 15 Proc. Thara. Ditto beym Auktionsverkauf 1 Pt. Ggw. und 17 Pt. Thara. Ditto weiſſe Zucker 3/4 Pt. Ggw. und 14 Proc. Thara. Ditto bey Auktionen 1 Pt. Ggw. und 16 Pt. Thara. Auf franzöſiſche rohe Zucker in Fäſſern von 1200 Pfund 1 Pt. Ggw. und 18 Pt. Thara, in Auktion 20 Proc. Dergl. in Tiercons von 500 Pf. 1 Pt. Gutgew. und 20 Pt. Thara, in Auktion 22 Pt. Dergleichen in Quarts von 200 Pf. 1 Pt. Ggw. und 20 Pt. Thara, in Auktion 22 Pt. Dergl. weiſſe Zucker in Fäſſern 1 Pt. Ggw. und 16 Pt. Thara, in Auktion 18 Pt. Dergl. in Tiercons 1 Pt. Ggw. und 18 Pt. Thara, in Auktion 20 Pt. Dergl. in Quarts 1 Pt. Ggw. und 18 Pt. Th. in Auktion 20 Pt. Portugieſiſche in Kiſten; dieſe letztern werden leergemacht, und was ſie wiegen, von dem Bruttogewicht abgezogen; dabey wird über das Gutgewicht und die Thara auch noch 10 Pfund für eine kurze, und 12 Pfund für eine lange Kiſte, oder auch ein Procent für Beſemſchön abgezogen.

Der harte und gereinigte Zucker wird auch, ſeiner reizenden, verdünnenden, auflöſenden, reinigenden und der Fäulniß wehrenden Kräfte wegen, ſehr ſtark in der Medicin gebraucht. Wie er denn auch noch auſſerdem den Arzneyen öfters eine beſonders

ſonders zweckmäßige Geſtalt und Linderung geben muß, daß man ſich deſſen zur Bereitung verſchiedener Sachen, unter andern bey den Bolis, Emulſionen, Julepen, Mixturen, Tränkgen, in Conſerven, Syrupen, Latwergen, Confectionen, Morſellen, zuſammengeſetzten Pulvern und eingemachten Sachen mit Vortheil bedienet.

Die Apotheken bereiten nach ihren Diſpenſatorien mit allerhand wohlriechenden oder wohlſchmeckenden und farbigen Zuſätzen in Küchelchen, Täfelchen, auch Plätzchen und Stangen dergleichen, und noch allerhand Zuckerarten, als: Penidzucker, gewundenen Zucker, Gerſtenzucker, Saccharum penidium, woraus Zuckerpenidtäflein oder Confect, Diapenidion, Roſenzucker, Saccharum roſatum ſive tabulatum, Zuckerplätzchen, Saccharum perlatum, ambrirter Zucker, u. ſ. w. verfertiget werden.

Zuckerwurzel, radix Siſari, ein Staudengewächſe, das unter die Schirmpflanzen gehört, die man in guten Küchengärten aus Saamen und Keimen mit Nutzen erziehet. Die Wurzel iſt weiß, derb, fleiſchig, auch ſaftreich, Fingersdick, öfters Spannenlang, und gehet unterwärts etwas ſtumpf zu. Man nimmt ſie alle Jahre im Spätherbſte aus, ſchlägt ſie in den Fruchtkellern ein, um ſie bis zum Frühlinge zu Suppen, Salaten und andern Speiſen immer grün und friſch zu haben.

Züchen, Zügen, Bettzüchen, heißt man rautenweiſe und auf Leinwandart gewebte leinene Zeuge, die von den Züchenern in Schleſien und anderwärts häufig verfertiget, und in großer Menge nach Italien und anderwärts ausgeführt werden. Die breslauer ſind unter den ſchleſiſchen die vorzüglichſten, hernach folgen die aus dem Neiſſiſchen, von Zuckmantel, &c. Man ſehe unter dem Artikel: Breslauer Ballen. Zügen, heißt man in Sachſen, beſonders um Sebnitz, eine Art buntgeflammter Leinen, die der Franzoſe und Spanier unter dem Namen Coutis kennet. Sie ſind 6/4 breit, und 40 Ellen lang. Dickzügen, ſind ſächſiſche 11/8 und 6/4 breite blauſtreifige, 6/4 breite buntgeſtreifte, 6/4 breite Roſa und ächt blau geflammte Leinen, die im Amte Hohenſtein u. a. m. verfertiget werden. Ihre Länge iſt 60 Ellen.

Zunderaſche, eine Art Pottaſche, welche in Schleſien aus ſtark angefaulten Bäumen gebrannt wird. Man macht da die graue Zunderaſche aus Nadelholz, die weiſſe aber aus Laubholz.

Der Artikel wird auf den Leinwandbleichen im ſchleſiſchen Gebürge und der Oberlauſitz ſtark verbraucht.

Zunder, Feuerſchwamm, wird aus allen Arten von Baumſchwämmen, oder den ſchwammigen Auswüchſen der alten Stöcke und Stämme zubereitet. Man kocht ihn erſt in einer ſtarken Salpeterlauge, trocknet ihn hernach im Backofen, und klopft ihn wohl durch, damit er geſchmeidig werde. Seine Anwendung iſt bekannt.

Zunge, Zungenfiſch, Pleuronectes Solea L., Solea linguatula, ein Seefiſch oder Halbfiſch, der zuweilen in die Flüſſe tritt, und ſeinen Namen von der Aehnlichkeit mit einer breiten Zunge führt. Er iſt von der Größe der Schollen, auf dem Rükken dunkelgrau, auf dem Bauche weiß, wie die Platteiſe. Sein Fleiſch iſt derb, nahrhaft und geſund. Er wird entweder friſch verſpeiſet, getrocknet, oder einmarinirt. Die letztere Art iſt beſonders in Italien unter dem Namen Linguatoli bekannt.

Zungenblatt, ſ. Zapfenkraut.

Zurkan, ſ. Wolle, wallachiſche.

Zwetſchen, ſ. Pflaumen.

Zwiebeln, cepæ, Gewächſe, welche überhaupt in Sommer- und Winterzwiebeln eingetheilt werden. Man unterſcheidet ſie auch in ſpaniſche Zwiebeln, gemeine Zwiebeln, Schalotten, Acker- und Feldzwiebeln, lange Zwiebeln, Meerzwiebeln, Schnittzwiebeln, u. ſ. w. Ihr Gebrauch bedarf keiner Erklärung.

Zwillich, Drell, Drillicht, Trillicht, eine geköperte flächſene oder hanfene Leinwand, die wie der Futterbarchent mit vier Schäften gewebt wird. Der ſogenannte Bettzwillicht iſt geſtreift, der übrige einfärbig. Weiſſe dieſer Art liefert Sachſen, inſonderheit die Gegend um Zittau, in auſſerordentlicher Menge. Z. E. drey und vier Viertel breite und ein Schock Ellen lange Zwillichte zu Handtüchern, oder auch in Drittelſtücken von 20 Ellen, zu 7 bis 9 Rthlr. im Preis; dergleichen 5/4 breite und 60 Ellen lange, von 7 bis 15 Rthlr.; 6/4 breite Zwillichte, eben ſo lang, und mit großen ſowohl als kleinen Muſtern, zu 10 1/2 bis 22 Rthlr.; 8/4 breite ditto, zu 12 1/2 bis 24 Rthlr.; 3 1/2 Viertel breite in ganzen, halben und 1/3 Schocken, zu 32 bis 45 Rtr. Ditto 4 Ellen breite, 60 Ellen lange, zu 38 bis 52 Rthlr. Vier Ellen breite, 6 Ellen lange Zwillichttiſchzeuge mit einem Dutzend 6/4 breiten und 8/4 langen Servietten, 12 bis 16 Rthlr. Dergl.

vier Ellen breite und 6 Ellen lange Tiſchgarnituren, mit 6/4 breiten und 7/4 langen Servietten, 11 bis 15 Rlr. Vierthalb Ellen breite und 6 Ellen lange, 8 bis 10 Rtr. Ferner, vierthalb Ellen breite und eben ſo lange zwillichne Tücher, 15 bis 18 Rthlr.; drey Ellen breite und eben ſo lange, 10 1/2 bis 12 Rtr.

Dergleichen werden auch ſehr viele in Schleſien, in Mähren um Ollmütz, inſonderheit im Gebiet der Herrſchaft Rabenſtein, in Böhmen zu Rumburg an der lauſitziſchen Gränze, in Weſtphalen und anderwärts in Deutſchland, verfertiget. Seidene Drilliche liefert Brieg in Schleſien, Gnadenfrey, Sebnitz, ꝛc. Dieſe haben leinenen Grund und ſeidene Streifen.

In Frankreich ſtechen durch ihre Zwillichte hervor: Abbeville, welches eine groſe Menge ächt und unächt gefärbter blauen und bunten Treillis zum Handel ſchickt; es giebt deren einen halben Stab breit und 70 lang, die inſonderheit zum Beziehen der Mobilien, zu Bettzeuge, u. d. gebraucht werden; ferner 5/8, 3/4 und 4/4 breite, in eben ſo langen Stücken. Zwillichte von Hallencourt, 5/8 oder 3/4 des franzöſiſchen Stabs breit, und eine feine Sorte 4/4 breit, auch 70 Stab lang, dienen zu Strohſäcken, Materatzen, u. dgl. Amiens liefert geſtreifte Zwillichte zu Bettzeugen, faſſonirte zu Mannskleidern, Schlafröcken, u. ſ. w. Ervy-le-Chatel in Champagne rohe und weiſſe Trillichte, die 22 bis 25 Zoll lang ſind. Lieuray in Normandie ſtreifige Zwillichte zu Zeltern und Stuhlüberzügen; man hat ihrer von allerley Art, Breite und Preiſen. Ryſſel in Flandern, weiſſe und bunte Zwillichte, theils zum Tiſchgebrauch, theils zum Beziehen der Mobilien, u. ſ. w.

Die übrigen franzöſiſchen Sorten ſind meiſt von Hanf gewebt, und gehen gutentheils roh zum Handel.

Zwirn, filum, ein von leinenem, zuweilen auch von hanfenem Geſpinnſt doppelt auf der Mühle zuſammengedrehter Faden, der zum Nähen, Klöppeln und Würken gebraucht wird. Er iſt entweder roh, gebleicht oder gefärbt, grob oder fein, nachdem er angewandt werden ſoll. Unter den deutſchen Zwirnſorten ſind vorzüglich im Rufe: der mähriſche Zwirn von Rothwaſſer in der Herrſchaft Eiſenberg; der ſächſiſche von Grimma, Lampertswalde, mehrern Orten im Erzgebürge; der ſchleſiſche aus dem Neiſſiſchen; der böhmiſche, der bis nach Hamburg und

weiter verfahren wird, und ſo weiter.

Unter den ausländiſchen Sorten ſind die vornehmſten der holländiſche, niederländiſche und franzöſiſche. Die Holländer bereiten den ihrigen gutentheils aus deutſchen Garnen; indeſſen iſt dieſe Art, ihrer Feine, ungemein ſchönen Bleiche, und wegen des gleichen Fadens, wie auch wegen der Haltbarkeit, im Rufe. Er kömmt in ganzen, halben und Viertelpfunden, kurz und dicht eingepackt und mit blauem Papier umſchlagen, zum Handel. Man unterſcheidet ihn durch Nummern, die mit weiſſer Schrift auf die Packete gezeichnet ſind. Dieſe ſteigen von No. 21. bis 62. Die niedrigſte enthält den gröbſten, die höchſte den feinſten Zwirn.

Von den niederländiſchen Sorten iſt die feinſte, der Mechelnſche Zwirn. Von dieſem wird das Pfund von 5 Gulden bis auf 500 verkauft. Der Antwerpener kömmt jenem ziemlich gleich, und beyde können zu den feinſten Kanten gebraucht werden.

Ryßler Zwirn giebt jenem nichts in der Güte nach, und wird in auſſerordentlicher Menge in ganz Europa abgeſetzt. Man macht deſſen von vielerley Sorten, z. E. weiſſen Zwirn von doppeltem Gewinde zu 48 Faden in der Fitze; dreyfach gedreheten grauen oder ungebleichten, eben ſo; weiſſen und halbweiſſen von 30 Fäden; Matzenzwirn, grauen und färbigen; weiſſen Zwirn zum Sticken; weiſſen Kettenzwirn; alle dieſe Zwirngattungen werden nach Nummern, welche um zwey ſteigen, ſortirt.

Die weiſſen Sorten von 48 Faden, oder der Doppelzwirn, fangen mit Nummer 14 an, welche die gröbſte, und ſteigen bis auf 600, zuweilen auch noch höher, wenn ſie auſſerordentlich fein beſtellt werden.

Die dreyfachen von 48 Faden fangen mit Nummer 8. an, und gehen bis auf 150. Die weiſſen und halbweiſſen von eben ſo viel Inhalt fangen bey N. 16. an, und endigen bey 130.

Die grauen und couleurten Matzenzwirnſorten werden nach Bund von 18 Strehn, jeden zu 20 Faden, gehandelt.

Der Brodirzwirn, nach Bund von 24 Strehn, zu 20 Faden.

Der weiſſe Kettenzwirn, nach Bund von 12 Strehn, zu 24 Faden.

Die weiſſen und halbweiſſen, welche man fil de 30 tours heißt, nach Bund von 12 Strehn, und dieſe gehen von Nummer 2. bis auf 40.

Von den übrigen Arten franzöſiſchen Zwirns giebt der Titel Fil die Erklärung.

Türkiſches Nähgarn oder Zwirn, iſt von dreyerley Hauptſorten, nämlich weiſſer Nähzwirn, gefärbter Zwirn für die Schneider, und grober für die Schuſter, Sattler und Riemer. Die beyden erſtern kommen von Trebiſonde, Rize, Sinope und Konſtantinopel; man verkauft ſie nach Groß, türkiſch Touras, von 60 Strehn. Der grobe Zwirn von der letztgedachten Art iſt zweyerley Gattung. Die vorzüglichſte kömmt von Sinope, und wird bey Oka gehandelt.

Zwiſchgold, iſt ein Blattgold, welches auf der einen Seite Silber und auf der andern Gold hat. Es hält 2 Zoll ins Gevierte, und das Buch 25 Blätter; man erhält es von Nürnberg, Berlin, Augsburg und Wien.

Der Artikel Kawiar, der S. 543. im erſten Bande fehlt, folgt hier nach:

Kawiar, Cavear, iſt der Rogen von den Stöhren, Hauſen, Belugen, Sewrjugen und ähnlichen Fiſchen, der in Rußland, Taurien, Cirkaſſien, den Gegenden am ſchwarzen Meere, u. ſ. w. eingeſalzen, und in großer Menge nach der Levante, nach Italien und anderwärts hin verfahren wird. Der weiſſe von den Stöhren und Sewrjugen wird am höchſten geſchätzt. Der von den Belugen wird wegen des vielen zähen Schleimes, den dieſe Fiſche bey ſich führen, für den ſchlechteſten gehalten.

Aller friſcher Rogen wird gereiniget, indem man denſelben mit den Händen gelinde durch ein enges ausgeſpanntes Netz oder grobes Sieb durcharbeitet, und weil in dem hieſigen ſüdlichen Klima nach dem Neujahr öfters ſchon weiches Wetter einfällt, wobey der ganz ungeſalzene Cavear verderben würde, pflegt man demſelben etwas Salz zu geben. Am Ural wird der Stöhrrogen mit dem Sewrjugenrogen vermiſcht und eingeſalzen. Den geſalzenen Cavear bereitet man da auf dreyerley Art. Die geringſte Sorte iſt die gepreßte, Pajusnaja Ikra. Hier wird der Rogen nur von den gröbſten Zaſern gereiniget, mit ohngefähr 2 Pfund Salz auf jeden Pud eingeſalzen, und alſo auf Matten an der Sonne zum Trocknen ausgebreitet, worauf man ihn mit Füſſen tritt, und in Gebinde einſchlägt. Dieſe Sorte gilt

etwa

etwa 80 Kopeken auf der Stelle.

Eine beſſere Sorte iſt der ſogenannte körnigte, aber wegen ſeines vielen Salzes nicht Jedermann angenehme Cavear Serniſtaja Ikra. Man ſalzt den gereinigten Rogen in langen Trögen mit 8 bis 10 Pf. Salz auf jeden Pud, ſchaufelt alles wohl durcheinander, und ſchüttet es hernach Haufenweiſe in Siebe, oder ausgeſpannte dichte Netze, und läßt es darinnen abtriefen und ſich verdicken, worauf man den Cavear ebenfalls in Fäſſer preßt. Dieſe Sorte koſtet etwas mehr, nämlich einen Rubel. Es iſt eine der gewöhnlichſten Faſtenſpeiſen für das gemeine Volk in Rußland.

Die reinlichſte und beſte Sorte, die dem Anſehen nach aus ganzen Körnern beſteht, auch nicht leicht übelriechend wird, iſt diejenige, welche wegen ihrer Bereitungsart den Namen Meſcheſchnaja Ikra führt. Man macht nämlich zuerſt eine ſtarke Salzſole fertig; alsdann hat man lange ſchmale Säcke aus ſtarker Leinwand, dieſe werden bis zur Hälfte mit friſchem Rogen angefüllt, darnach bis oben voll Salzſole gegoſſen. Sobald dieſe letztere durchgeſeigt iſt, werden die zwiſchen Querſtangen aufgehängte Säcke nacheinander mit den Händen mächtig ausgerungen, und der Rogen, nachdem man denſelben noch 10 bis 12 Stunden in den Säcken abtrocknen laſſen, in Fäſſer getreten. Dieſe Gattung iſt die theuerſte.

Unter den Kawiarſorten, die die Gegenden am ſchwarzen Meere liefern, iſt der krimmiſche und cirkaſſiſche am meiſten geſucht; hingegen der von Kilia iſt zu Konſtantinopel ſchon weniger beliebt. Das meiſte hiervon geht nach der Moldau und den an der Donau gelegenen Plätzen. Der gepreßte aſtracaniſche und uralskiſche Cavear wird aus St. Petersburg gezogen, und nach Pud von 40 Pfund gehandelt.

Verbeſſerungen der Druckfehler im erſten Bande.

Seite.	Zeile.	
8	10	Famile, ſoll ſtehn: Familie.
10	12	Golumbac — Columbac.
11	3	von unten: Garabe — Carabe.
14	6	von unten: denn — dann.
15	27	auſſerdem — auſſer der Rinde.
16	13	rohe — roh.
19	6	von unten: Albereſſe — Albereſe.
21	7	Verkaufen — Verkäufen.
23	4	adergläubigen — abergläubigen.
—	8	von unten: ſtatt den Ziegeln, — ſtatt der Ziegel.
24	18	ans Oſtindien — aus Oſtindien.
—	6	von unten: denn — dann.
25	16	Cortou — Corton.
26	5	geklüppelt — gekloeppelt.
—	11	Althern — Altheen.
27	11	von unten: flügt — fliegt.
—	20	halt — hält.
28	17	Faketten — Faßetten.
—	10	leſe man hinter Neuſpanien: und von der Inſel Cypern.
29	13	in pani — in pane.
31	5	dieſem — dieſer.
—	5	von unten: denn — dann.
33	1	de Auge — d'Auge.
35	4	nen — den.
—	8	von unten: Schtt — Schiffpfund.
36	7	Cizella — Cirelle.
38	10	dauerhaftem — dauerhaften.
—	4	Rouener — rouenſchen.
41	4	von unten: Berkäufern — Verkäufern.
42	17	die — Sie.
47	13	foedita — foetida.
50	21	Millerotte — Millerolle.
51	6	von unten: triebener — getriebener.
52		im Artikel Aures, fehlt zu Ende das Wort: Breite.
53	9	vornämlich — vornemlich.
—	2	von unten: Trieſte — Trieſt.
57	16	Pudeah — Pudcah.
59	29	iſt das Bindewörtchen: und, zu viel.
60	3	von unten: würklich — wirklich.

Seite.

Seite. Zeile.
61 13 Wayländer — Mayländer.
63 in der letzten Zeile: Zahneiſen — Zaineiſen.
76 32 iſt Salzburg wegzuſtreichen.
80 25 Lanquedok — Languedok.
86 8 von unten: Cetle — Cette.
87 20 würklich — wirklich.
89 3 Corrt — Kurant.
95 14 Genf — Gent.
96 12 Cetle — Cette.
97 30 ſchon ſo dick — nicht ſo dick.
99 22 für alle — wider alle.
103 7 purre-ponce — pierre ponce.
104 30 für Durchbrüche — bey Durchbrüchen.
107 6 von unten: überreiften — überreiſen.
131 22 Stücken — Säcken.
— 23 in welchem — in welchem Fall.
143 26 nach — noch.
148 27 neumodigen — neumodiſchen.
154 22 alsdenn — alsdann.
163 1 Ganzfiſchen — Gangfiſchen.
179 vorletzte Zeile: 872 — 8 1/2.
198 10 lohqares — lohgares.
211 4 von unten: Schoenklar — Schonklar.
— 26 von oben: Dritten — Drittelſtab.
212 7 von unten: Kobald — blaue Farbe.
Coſchenill — Cochenill.
213 15 alsdenn — alsdann.
220 20 Cerparil — Carparil.
238 18 Croiſſé — Croiſé. Dreyzehn Zeilen tiefer:
Segoris — Segovis.
272 19 Doppelpert — Doppelpers.
281 letzte Zeile: Grauwerk — Pelzwaaren.
292 18 5 bis 26 — 25 bis 26.
297 23 Granier — Gravierarbeit. Fünf Zeilen tie-
fer: Bandſtein — Landſtein.
312 13 Etamine bluteau — étamine à bluteau.
335 17 Agneau — ſaint Aignan.
337 14 von unten: Scoedienkraute — Scordienkraute.
373 5 von unten: Friſſes — Friſes.
376 3 von unten: zwiſchen wohl — und geworden —
fehlt: getrocknet.
383 9 die Careling iſt — die Carelingen ſind.

Seite.

Seite.	Zeile.	
383	unten:	Galium verum, ſ. Labkraut — ſ. Wallſtroh.
384	14	fehlt vor Livorno das Vorwörtchen: zu, ſo wie eine Zeile tiefer bey Hamburg auch.
385	9	von unten: reichen Treſſen — reichen Bänder.
389	20	Artitel — Artikel.
390	11	von unten: nach Cannada — aus Cannada.
402	9	ganzbarer — gangbarer.
406	11	von unten: Gagliari — Cagliari. Glace — Glacé.
416	4	von unten: geliefert — probirt.
425	letzte Zeile:	Pinto — Tinto.
432	7	Gniſel — Ginſel.
443	2	mäſtigenden — mäßigenden.
444	1	Haschotte — Hachotte.
—	13	von unten: der Maaß — dem Maaß.
445	20	Monteneſiſchen — Modeneſiſchen.
460	23	Dieſer Hefen — Dieſen Hefen.
467	20	Stabbers — Slabbers.
532	10 und 11	Künen — Küſten.
534	14	von unten: Stühle — Stühlen.
537	2	fehlt dieß: Kanaſter, ſ. Rauchtabak.
540	30	glatt — platt.
542	39	fehlen die Worte: Kaſtanien, ſ. Caſtanien.
546	16	Brodkeſſel — Bordkeſſel.
547	6	drathenen — dräthernen.
549	5	unten: Uieberfluß — Ueberfluß.
552	12	Uiberrocken — Ueberröcken.
559	5	von unten: Schirdam — Schiedam.
566	27	Kronmandeln — Krackmandeln.
568	19	Frachten wagen — Frachtwagen.
588	17 und 18	Samenwende — Sonnenwende.
595	12	von unten: Navarroi — Navarra.
600	2	unweit Fuld — im Sachſen-Eiſenachiſchen.
615	24 und 25	Polledaris — Polledavis.
617	4	von unten: Luvin — Lewin.
622	7	Schleim — Schlein.
—	22	Namem — Namen.
644	11	folio — folia.

EIGENTHUM DER STADT AUGSBURG

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Schedel, Johann Christian,

Jo. Chr. Schedels Neues und vollständiges Waaren-Lexicon

Bd.: 2

Weissenburg im Franken ; Offenbach (1791)

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- H 2013 -2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11252811-0
VD18 80221963-001